



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SOĞAN ÇORBASI



- 4 Adet orta boy kuru soğan
- 10 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Çorba kaşığı un
- 6 Şu bardağı et ya da tavuk suyu
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı dolusu kaşar peyniri rendesi

- # Soğanlar çok ince doğranır, tencerede kızan yağın üzerine konur ve kızarana kadar pişirilir.
- # Kızaran soğanların üzerine 2 çorba kaşığı un konur 1 – 2 dakika kısık ateşte çevrilir.
- # Soğanlı, unlu karışıma et suyu eklenir, tuz serpilir, tencere kısık ateşli ocağa konur, 1 saat pişirilir.
- # Sıcak olarak çorba kaselerine konur, üzerine her kase için bir tutam rende kaşar konur.

Not: Soğan çorbası eski bir Fransız tarifidir.