

Soğan Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Karamelize soğan, et suyu ve k1 zarf1 eklemekle hazırlanır Fransız usulü çorba.

Malzemeler

- 5 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Et suyu
- 4 dilim Ekmek
- 0.5 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğanları ince dilimleyip tereyağı ve zeytinyağında 30 dakika kavurun.
2. Unu ekleyip 2 dakika çevirin, et suyunu ve tuzu ekleyin.
3. Çorbayı 12 dakika kaynatın kaşarları eklemekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları 15 dakika sabırla kavurun; rengi koyulaştıkça çorbanın tadı derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşar eklemek dilimiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt