

# Soğan Çorbası

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Karamelize soğan, et suyu ve k1zarnıkmekle hazırlanan 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 dilimleyin.
2. Tereyağı ve zeytinyağındasoganları kısıkteşte 30 dakika kavurun.
3. Unu ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Et suyu ve tuzu ekleyip 12 dakika kaynatın.
5. Kızarmamek ve kaşar kaselelere yerleştirin.
6. Çorbayımeklerin üstüne döküp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı kısıkteşte sabırlıkavurun; rengi koyulaştıkça çorbanı tadıderinleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaşarlımek dilimiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt