SOĞAN ÇORBASI

Malzemeler ; 4 kişi için

4 adet büyükçe Kuru Soğan

6 su bardağı Et Suyu yada Su

1 fincan Un

2 kibrit kutusu büyüklüğünde Kaşar Peynir

2 yemek kaşığı yağ

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Soğanlar rendelenir ve yağda hafifçe kavrulur. Üzerine bir fincan un katılarak, biraz daha kavrulur.

Kavrulan soğan ve unun üstüne 6 bardak et suyu, tuz, biber konur. Top top olmaması için bir müddet karıştırılır.

Üzerine rendelenmiş Kaşar Peynir konur.

Arzu edilirse, küçük küpler halinde kesilmiş ekmekler fırında kızartılır ve servis yapılırken içine katılır.