حساء البصل

Soğan Çorbası

٤ أعداد بصل المتوس
١٠ ملاعق حساء زيت
٢ ملعقة حساء طحين
٦ أكواب ماء لحم أو
٥.١ ملعقة حلو ملح

يقطع البصل رقيقة جدا , يوضع على وعاء المحجر ويطبخ
يوضع في ملعقة حساء طحين على محجر البصل , وتحول في حرارة المنخفضة ١-٢ دقيقة
يضاف مياه اللحم على بصل والطحين , ويسكب الملح , ويوضع على حرارة منخفضة ويطبخ ١ ساعة
ويوضع على كاسات حساء ويوضع عليها جبن محنك الرقيق

ملاحظة : حساء شوربة البصل هي قديمة الفرنسية