



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe à l'oignon

Soğan Çorbası



4 oignons moyens
10 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de farine
6 tasses de bouillon de bœuf ou poulet
1,5 cuillère à café de sel
1 tasse de thé rempli de fromage parmesan râpé.

- # Coupez les oignons finement, puis rajoutez dans l'huile au four. Laissez griller.
- # Mettez sur les oignons grillé, 2 cuillères à soupe de farine, puis mélangez à basse température.
- # Mettez sur le mélange d'oignon et de farine, rajoutez le bouillon de bœuf et saupoudrez du sel. Placez au four à basse température et laissez cuire 1 heure.
- # Mettez dans les bols et rajoutez sur chaque bol une pincée de fromage parmesan râpé.

N-B : La soupe à l'oignon est une ancienne recette française.