



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Soğan Çorbası

Soğan Çorbası



4 Ədəd orta boy baş soğan  
10 Yemək qaşığı duru yağ  
2 Çorba qaşığı un  
6 Stəkan ət ya da toyuq suyu  
1,5 Çay qaşığı duz  
1 Armud stəkan kaşar pendir rəndəsi

- # Soğanlar çox incə doğranır, qazanda qızan yağın üzərinə qoyulur və qızana qədər bişirilir.
- # Qızaran soğanların üzərinə 2 Yemək qaşığı un tökülür, 1-2 dəqiqə az atəşdə çevrilir.
- # Soğanlı, unlu qarışıma ət suyu əlavə edilir, duz səpilir, qazan az atəşli ocağa alınır, 1 saat bişirilir.
- # İsti olaraq çorba kasalarına tökülür, üzərinə hər kasa için bir tutum rəndə kaşar pendir səpilir.

**Not:** Soğan Çorbası köhnə bir Fransız tərifidir.