

Sogan Corbasi

Malzemeler

6 adet kuru sogan
6 dilim ekmek
1 su bardagi hazir cig krema
1 adet kesme seker
2 paket et bulyon
3 yemek kasigi kasar peyniri rendesi
2 tatli kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag
1 cay kasigi tuz, karabiber

Yapilisi

Tencerede sivi yag, yarim ay seklinde dogranmis sogan, karabiber, tuz ve kesme sekeri kahverengi olana kadar karistirarak kavuralim.
3 bardak su ekleyip, kisik ateste 20 dakika pisirelim.
Et bulyon, tereyagi, 3 bardak su ekleyelim.
20 dakika daha kaynatalim.
Kremayi ekleyip, bir tasim kaynatalim.
Ocagi kapatalim.
Kaselere corbayi esit olarak paylastiralim.
Kizarmis ekmek dilimlerini corbanin ustune koyalik.
Uzerine kasar peynirini bolca serpelim.
Onceden isitilmis 175 derecelik firinda 10 dakika pisirelim.
ellerimize saglik