

Sutlu Sogan Corbasi

Malzemeler

- 6 adet orta boy kuru sogan (cok ince yemeklik dogranmis)
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 yemek kasigi un
- 4 su bardagi et suyu (ya da et suyu, tavuk suyu bulyon kullanin)
- 2 su bardagi sut
- 1 tatli kasigi tuz
- 1 cay kasigi karabiber
- 7-8 dilim bayat ekmek
- 1 su bardagi rende parmesan peyniri veya ayni olcude eski kasar rendesi

Yapilisi

Orta boy bir tencereye tereyagi koyalism.

Erir erimez ince kiyilmis soganlari icine aktaralism ve 2-3 dakika, soganlar sararincaya kadar kavuralim.

Uzerine unu serpistirip, surekli karistirarak 1-2 dakika kadar kavuralim.

Hemen uzerine et suyunu ve sutu ekleyip, kaynamaya birakalism.

Ama sik sik karistirmayi da ihmal etmeyelim ki corba topaklanmasin.

Kaynamaya baslayinca tuzla karabiberi de katalim ve 8-10 dakika kadar kaynatip, ocaktan alalism.

Diger yandan bayat ekmek dilimlerinin uzerine esit oranda peyniri paylastiralm.

Firin izgarasini 175 dereceye ayarlayip, ekmekleri koyalism.

Peynirler iyice eriyinceye kadar 5-7 dakika tutalism.

Tabaga koydugumuz corbamizi, sicak olarak servise sunalism.

ellerimize saglik