

Fransız Soğan Çorbası - Fransız Mutfağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Çorba İçin:

- 4 adet büyük soğan (ince dilimlenmiş)
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker (karamelizasyon için)
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı et suyu veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Üzeri İçin:

- 4 dilim baget ekmeği (kızartılmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş gruyere veya kaşar peyniri

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Soğanları Karamelize Etme:

- Büyük bir tencereye tereyağını ve zeytinyağını ekleyin.
- Dilimlenmiş soğanları ekleyip orta ateşte 20-25 dakika yavaşça karamelize edin.
- Şekeri ekleyerek iyice kahverengileşene kadar karıştırın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Unu ekleyip 2-3 dakika kavurun.
- Et suyunu ekleyerek iyice karıştırın.
- Tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek **kısık ateşte 20 dakika kaynamaya bırakın**.

3. Üzeri İçin:

- Baget ekmek dilimlerini fırında hafif kızartın.
- Çorbayı kaselere paylaştırın, üzerine ekmek dilimlerini koyun.
- Üzerine rendelenmiş peyniri ekleyin.

4. Fırında Pişirme:

- **Önceden ısıtılmış 200°C fırında 5-7 dakika** peynir eriyip kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **çorbayı kırmızı şarap veya beyaz şarap ile de yapabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı