

# Fransız Usulü Soğan Çorbası

Zengin ve rahatlatıcı French onion soup tarifi. Yavaş pişirilmiş karamelize soğanlar et suyunda, üzeri gruyere peyniri ile kaplı ve altın renginde pişirilmiş.

15 min

HAZIRLIK

6h

PIŞIRME

6h 15min

TOPLAM

8

PORSİYON

Hard

ZORLUK

## Malzemeler

- 3 libre soğan
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 10 bardak kemiksiz et suyu
- 2 yemek kaşığı balzamik sirke
- 3 yemek kaşığı brendi
- 1 bardak gruyere peyniri
- 4 dilim ekmek
- 2 çay kaşığı kaya tuzu
- 2 çay kaşığı karabiber

## Yapılışı

- Soğanları hazırlayın**

3 pound sarı soğanı yaklaşık 1/4 inç kalınlığında ince yarım ay parçalar halinde kesin.
- Dilimlenmiş soğanları, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı yağ ve 2 çay kaşığı tuzu 5 quart veya daha büyük bir slow cooker'a ekleyin.**
- Soğanları karamelize edin**

Soğanlar yumuşak, derinden karamelize ve koyu altın kahverengi olana kadar, mümkünse ara sıra karıştırarak 12 saat düşük ısıda pişirin.
- Et suyu ve baharatları ekleyin**

10 su bardağı et suyu, 2 yemek kaşığı balzamik sirke ve 2 çay kaşığı karabiber ekleyip iyice karıştırın.

- 5 Lezzetler iyi karışana ve çorba zengin, koyu bir renk alana kadar 6-8 saat daha düşük ısıda pişirmeye devam edin.
- 6 **Izgara için hazırlayın**  
Fırını 175°C (350°F)'ye ısıtın ve rafı fırının üst üçte birinde konumlandırın.
- 7 Sıcak çorbayı 4 fırın güvenli kaseye kepçe ile alın ve büyük kenarlı bir fırın tepsisine yerleştirin.
- 8 Her kaseğin üzerine 1 dilim kızarmış ekmek koyun ve her dilimin üzerine 3 yemek kaşığı rendelenmiş Gruyère peyniri serpin.
- 9 **Pişirin ve izgara yapın**  
Peynir tamamen eriyip köpürtene kadar 20-30 dakika pişirin.
- 10 Fırını izgara ayarına getirin ve peynir altın kahverengi olup üstte köpürene kadar 2-3 dakika izgara yapın.
- 11 Fırından çıkarın ve sıcakken hemen servis yapmadan önce 2-3 dakika soğumaya bırakın.

## İpuçları

Eşit pişme için keskin bir bıçak veya mandolin kullanarak soğanları uniform çeyrek ay şekillerinde kesin. Tutarlı parçalar tüm soğanların aynı hızda karamelize olmasını sağlar.

Soğanlar için 12 saatlik yavaş pişirme süresini atlamayın. Bu uzun pişirme, otantik French onion soup'u olağanüstü yapan derin, tatlı lezzetleri geliştirir.

Peynir üstünü izgara yaparken fırın güvenli kaseler veya çömlek kullanın. Normal kaseler yüksek ısıda çatlayabilir, bu yüzden bu yemeği düzenli yapıyorsanız uygun French onion soup kaselerine yatırım yapın.

Slow cooker modeliniz iyi kapanmıyorsa kapağın etrafına bir mutfak havlusu sarın. Bu fazla nemin çorbayı seyreltmesini önler ve lezzetlerin yoğunlaşmasına yardımcı olur.

Çorbaya eklemekten önce ekmek dilimlerini altın renginde olana kadar kızartın. Bu onların ıslanmasını önler ve daha iyi doku kontrastı sağlar.

Et suyu ekledikten sonra tadına bakın ve baharatı ayarlayın. Farklı markalar tuzluluk açısından değişir, bu yüzden ek tuz veya karabiberle dengelemeniz gerekebilir.

Daha derin lezzet için brandy'yi sonda değil, yavaş pişirmenin son saatinde ekleyin. Bu alkolün uçmasına izin verirken karmaşık lezzeti korur.