



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT PIRASA VE ARPACIK SOĞANI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1/4 su bardağı zeytinyağı
2 arpacık soğanı, ince doğranmış
250 gr. dilimlenmiş pırasa
2 diş sarımsak, ince doğranmış
2 armut, içi alınmış ve doğranmış
4 fincan sıcak tavuk suyu
Süsleme için:
Maydanoz
İnce dilimlenmiş ve fırında kurutulmuş 1 armut

Zeytinyağını bir tencerede ısıtın ve doğradığınız arpacık soğanlarını, pırasayı ve sarımsağı orta ısıda 10 dakika süreyle hafifçe kızartın. Armutları ve tavuk suyunu ekleyerek kaynamasını bekleyin. Ocağın altını biraz kısın. Çorbayı ocaktan alın ve blenderden geçirin. Sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz. Süslemek için fırında kuruttuğunuz armut dilimlerini ve maydanozu kullanın.

Not: Süslemede kullanılan armudu kurutmak için fırını önceden 150 dereceye ayarlayın. Armudu çok ince dilimleyin ve bu dilimleri fırın tepsisine yerleştirin. Hafif renk alana ve çıtır hale gelene kadar bekleyin.

