



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PIRASA ÇORBASI

Pelin Yanık

1 Adet Pırasa
3 Adet Taze Fasulye
1 Adet Havuç
1 Adet Patates
1 Adet Kereviz
2 Adet Yumurta Sarısı
1,5 Kase Yoğurt
Yeteri kadar tuz
10 su bardağı sıcak su
1,5 Yemek Kaşığı Un
1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
Yarım limon
Üzeri için:
1,5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
Doğranmış kereviz yaprakları.

İlk önce soğan, pırasa, havuç, patates, fasulye ve kerevizi küçük küçük doğrayın. Daha sonra bir tencereye sıcak su ilave edin. Önce fasulyeyi koyup 10 dakika pişirin. Diğer sebzeleri de ilave edip pişirmeye devam edin. Ayrı bir yerde yoğurt, un, yumurta sarısını çırpın. 2 yemek kaşığı çorba suyundan içine ilave edin. Kaynamakta olan çorbaya ekleyin. Limonu ilave edin. 5 dakika kadar kaynatıp altını kapatın. Üzerine kırmızı biberle kızdırılmış yağ dökün. Üzerinde doğranmış kereviz yapraklarıyla servis yapabilirsiniz.