EZME PIRASA ÇORBASI

1 kaşık un
150 gr pırasa
1 kaşık tereyağı
2 bardak su
Tuz

Önce pırasanın soğan kısmının tüylü tarafı ve yapraklarının uç kısım-lani: bıçakla kesilip atılır. Yapraklarından kurumuş kısımlar da koparıiır ya da kesilir Ondan sonra bol suda iyice temizlenir. Küçük küçük doğranır. Yağ, tencerede eritilip hafif kızardıktan sonra un konur. Karıştırılarak-birbirleri içinde erimesi sağlanır. Sonra temizlenmiş pırasa tencereye konur. Kaşıkla karıştırılarak ve ezilerek pırasalar öldürülür. Daha sonra su ilâve edilir. Kaynamaya bırakılır. Tuzu da atıldıktan sonra pırasalar tekrar kaşıkla iyice ezilir. Deliği çok sık olmayan süzgeçten geçirilerek çorba hazır hâle getirilir Posalar atılır. Limon sıkılarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40963 • adı:Ezme Pırasa Çorbası • gönderen:dilşah • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:14