PIRASA ÇORBASI

500 gr pırasa
250 gr dana gulaş
1 baş soğan
Tuz
Karabiber
Limon
1 fincan sıvı yağ
1/2 bardak şehriye
2 litre su

Soğanları küp şeklinde doğrayın ve çok az sıvı yağ ile soğanları ve eti kavurun. Etler ve soğanlar hafif pişince halka halka doğranmış pırasaları içine atıp biraz daha kavurun ve suyunu dökün. Su kaynayınca içine yarım bardak şehriyeyi boşaltın ve şehriyeler pişince limonunu ve karabiberini atıp çok az daha pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2899 • adı:Pırasa Çorbası • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54