



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASA ÇORBASI

Malzemesi:

50 gr. tereyağı

650 gr. pırasa

25 gr. un

600 gr. et suyu veya tavuk suyu

tuz

karabiber

300 gr. süt

Hazırlanışı:

Pırasaları temizleyip küçük parçalara bölün. Tereyağını eritip pırasaları 5 dakika kadar kızartın. Unu ilave edip 2 dakika daha pişirin. Yavaş yavaş karıştırarak, et suyunu ilave edin. Tuz, karabiber ve sütü koyun. Kaynadıktan sonra altını kısarak 40 dakika pişirin.
