



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI PIRASA ÇORBASI

100 gr margarin
3 adet pırasa
4 adet soğan
3 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
200 ml krema
Tuz
Karabiber

Pırasaları ince doğrayın. Soğanların kabuklarını soyup yarım ay şeklinde doğrayın. 70 gr sana margarini tencereye alıp eritin. Rendelenmiş sarımsak, pırasa ve soğanların yarısını ekleyip yüksek ateşte 10 dakika soteleyin. Ocağın ateşini kısip sık sık karıştırarak rengi koyulaşınca kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Et suyu, su, tuz ve karabiberi ekleyip 15 dakika kaynatın. Blender ile pürüzsüz hale getirin. Kalan sana margarini tavada eritip ayırdığınız soğanları kısık ateşte karamel rengini alıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Çorbayı orta ateşte ısıtın. Kremayı ekleyip karıştırın. Kaselele paylaşırıp üzerine karamelize soğan ekleyin ve sıcak servis yapın.

