



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREMALI PIRASA ÇORBASI

Malzeme

- 4 adet pırasa
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 4 diş sarımsak
- 8 su bardağı et suyu
- 1 adet havuç
- 2 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz ve karabiber
- Sosu için:
- 1 kutu krema

Hazırlanışı

Pırasaları ayıklayıp, kıyınız.

Taze soğanları ayıklayıp, halka halka doğrayınız.

Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp ayıkladıktan sonra doğrayınız.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyiniz.

Patatesleri küp küp doğrayıp, hava ile temas ettiklerinde kararmamaları için su dolu bir kaptan bekletin.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Derin bir tencerenin içinde Sana yağın kızdırıp, içine kıyılmış pırasaları, sivribiberleri ve sarımsakları ilave edip, kavurun.

Sebzeler kavrulunca içine unu ilave edip, unun çiğ kokusu gidene kadar kavurmaya devam ediniz.

Daha sonra içine rendelenmiş havucu, doğranmış patatesleri ilave edip, kavurmaya devam edin.

En son olarak içine et suyunu, kekiği, tuzu-karabiberi koyup, sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz.

Çorbayı ateşten almadan kremayı karıştırarak ilave edip, bir taşım kaynatın. (fazla kaynatırsanız krema kesilir.)

Çorbayı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis ediniz.