



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PIRASA ÇORBASI

1 yemek kaşığı margarin
10 adet pırasa sapı
1 bardak doęranmıř mantar
1 adet soęan
1 yemek kaşığı un
5 bardak su
1 bardak krema
Tuz

Pırasaları yıkayıp, kenara alın. Soğanları yağda pembeleştirin. Doğranmış pırasaları ilave edin. Suyunu koyun. 10 dakika kaynatın. Blenderdan geçirin. Kremayı ve unu ekleyin. Tuzunu kontrol edin. 30 dakika pişirin.