



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

4 adet pırasa
1 orta boy kereviz
1 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 yumurta sarısı
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 kutu krema
5-6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Pırasalar yıkanır ve yemeklik olarak doğranır. Patates ve kereviz de soyularak küp küp doğranır. Kerevizler, kararmaması için limonlu suya konulur. Soğanlar, yemeklik doğranarak 1/2 çay bardağı sıvı yağ ile kavrulur. Üzerine daha önceden doğranan pırasalar, kereviz ve patates ilave edilir, tuz atılıp sotelenir. Dödüklü tencerede 2 lt kaynamış su ile 20 dakika pişirilir. Blendırdan geçirilerek, tekrar tencereye alınır. Bir kutu krema ve 2 yumurta sarısı ile sos yapılır. Hazırlanan sos içerisine çorbadan azar azar konularak ılıtılır. Elde edilen karışım tekrar çorbaya katılır. Bir taşım daha kaynatılarak indirilir. Kara biber, pul biber ve tuz atılarak ince kıyılmış maydanozla süslenip servise hazır hale getirilir.

