



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

<https://yemek.name>

1 kg pırasa
3 adet patates
4 su bardağı su
1 su bardağı yağsız süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Pırasaları ayıklayıp yıkayın, 2-3 parmak büyüklüğünde doğrayın.

Patatesleri soyup küp küp doğrayın.

Düdüklü tencereye zeytinyağını ekleyin, üzerine pırasaları koyup biraz kavurun.

Üzerine patatesleri ekleyin, biraz daha pişirin.

Sıcak suyu ekleyerek düdüklü tencerede 10 dakika pişirin.

Çorba karışımını blenderdan geçirip, sütü ekleyin. Bu aşamada çorbanın kıvamını ayarlamak için ayrıca su ekleyebilirsiniz.

Tuz ve karabiber ilave ederek servis edin.

