



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PIRASA ÇORBASI

Malzeme:

500 gram pırasa

2 adet soğan

tuz, karabiber

6 su bardağı et suyu

15 gram Tereyağ

badem içi

Soğanları soyup kıyın. Pırasayı temizleyip jülyen doğrayın. Tereyağını tencerede kızdırıp kıyılmış soğanları soteleyin. Pırasaları ekleyip sotelemeye devam edin. Sıcak suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp orta ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan indirmeden tuz, karabiber ve et suyunu ilave ederek 5 dakika kaynatın ve ocağın altını kapatın. Bademlerle süsleyerek servis yapın.

---