



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

- 3 adet pırasa
- 2 adet patates
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 3 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı kaşar peyniri
- 1 demet maydanoz
- Tuz, karabiber

Patatesleri kabuklarıyla birlikte haşlayın, soğuduktan sonra kabuklarını soyup, püre haline getirin. İnce ince kıyılmış pırasaları tereyağında soteleyin. Üzerine et suyu, süt, püre patates, tuz ve karabiber ekleyip, yarım saat pişirin. Küçük bir kaptaki yumurta sarısı, krema, kaşar peyniri rendesi ve kıyılmış maydanozu karıştırın, çorbanın üzerine ilave edin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.05.2021