



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI ÇORBA

Malzemeler:

- 3 adet pırasa (beyaz kısımları ince doğranmış).
- 2 adet orta boy patates
- 1 lt. et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı köri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket krema

Tencerede yağı eritin. İnce doğranmış patates ve pırasaları soteleyin, Tüm baharatları ekleyip sotelemeye devam edin. Sebzeler kendini bırakınca et suyunu ilave edip kaynatın. Sebzeler haşlandıktan sonra blanderden geçirin. Kremayı ilave edip çorbayı 2-3 dakika daha kaynatın.