



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR ÇORBASI

Yarım kilo ince pırasa
3 tane ufak boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tavuk suyu
1 tatlı kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane.

Pırasalar iyice yıkandıktan sonra sadece beyaz kısımları bir bıçakla ince ince doğranır. (Yeşil kısımları saklayınız). Patateslerin kabukları soyulur, onlarda leblebi büyüklüğünde parçalar halinde doğranır. Derince bir kap içinde tereyağı eritilir. İçine pırasalar ve patatesler atılır. 10 dakika pişirilir. (Pırasa ve patateslerin kararmamalarına dikkat edilir). Bunların üzerine tavuk haşlaması sırasında ayırdığımız tavuk suyu ilâve edilir. Üzerine 1 tatlı kaşığıda un konulur. (Hafif koyuluk versin diye). Orta derecedeki ateşin üzerinde sebzeler, pişene kadar bakılır. (Takribi yarım saat). Kap ateşten indirilir. Bir kaşıkla iyice karıştırılır. (Bu arada sebzelerde kısmen ezilir). Sonra bir kevgirden süzülür. Servis yapmadan önce tuz, karabiber, çok ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edilir.