



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SİRKELİ BADEMLİ PIRASA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram toz badem
1 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet pırasa (beyaz kısımları incecik doğranmış)
3 adet patates (küp doğranmış)
1 litre süt (ya da yarım litre süt + yarım litre su)
2 diş sarımsak (arzu edilirse)
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı böğürtlen sirkesi
Süslemek için:
Taze kekik

Pırasayı zeytinyağında 2-3 dakika kadar kavurun. Sarımsağı ekleyin. Bir-iki karıştırın. Patates, toz badem, süt, tuz ve karabiber ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar karıştırarak pişirin. Pişince pürüzsüz hale gelmesi için çorbayı blenderden geçirin. Üstüne kaşıkla böğürtlen sirkesi gezdirip, bir dal kekik ile süsleyerek servis yapın.

