HAL ÇORBASI

2 soğan
1 pırasa
2 patates
2 çorba kaşığı margarin
8 su bardağı et suyu
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Tuz

Soğanları soyup ince ince doğrayın. Pırasayı temizleyip dilimleyin. Patatesleri soyup yıkayın, dörde kesin ve ince ince dilimleyin.
Margarini tencerede eritip, soğanı pembeleştirin. Pırasa ve patatesleri ilave edin 3-4 dakika kavurun. Et suyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte 25 dakika pişirin.
Maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın. Çorbayı ateşten alıp maydanozu ekleyin. Kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Çorbanızın daha koyu olmasını istiyorsanız, 1 kahve fincanı pirinç veya şehriye ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:57466 • adı:Hal Çorbası • gönderen:ahenk canoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:31