



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PIRASA ÇORBASI

6 kişilik
2 adet orta boy pırasa
1 adet orta boy havuç
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
4-5 su bardağı su veya et suyu
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
1/4 limonun suyu

Pırasaları boyuna 4'e kesip, ince bir şekilde doğrayalım. Havucu rendeleyelim. Tencereye sıvıyağı alalım. Pırasaları ve rendelenmiş havucu ekleyerek 2-3 dakika soteleyelim. Ardından üzerine unu ekleyip, karıştırarak hafifçe sarartalım. Azar azar suyu veya et suyunu ekleyerek karıştıralım. Sebzeleri yumuşayana dek pişirelim. Tuzunu ayarlayalım. Yumurta sarısı ile limon suyunu bir kaptan iyice çırpalım. Çorbayı ateşten almadan önce, yumurtalı terbiyeyi azar azar ve karıştırarak, çorbaya ilave edelim ve karıştıralım. Bir taşım daha kaynatıp, çorbamızı ateşten alalım. Üzerine karabiber serpip, servis yapalım.