



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PIRASA ÇORBASI

- 2 adet pırasa
- 3 yemek kaşığı krema
- 2 diş sarımsak
- Karabiber
- Tuz
- Toz biber
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- Yarım yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Bir teflon tavaya zeytinyağını boşaltın.
Üzerine pırasayı küp küp keserek koyun.
Ardından sarımsakları ezip ekleyin.
Biraz kavurduktan sonra üzerine dilimlediğiniz havuçları ilave edin.
Onu da kavururken krema ve unu koyun.
İki yemek kaşığı sütü koyup kıvamını yumuşatın.
Baharatları ekledikten sonra 2/5 su bardağı su ilave edin.
Blendırdan geçirip 15 dakika kaynatın.

