



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PIRASA ÇORBASI

Dilek Çınar

4 adet pırasa
1 adet havuç
1 adet patates
1 paket pınar labne
1 kutu pınar krema
6 su bardağı tavuk suyu
tuz
karabiber

Pırasa küçük parçalar halinde doğranıp tencerenin içine yarım paket labneyle birlikte ekleyin ve kavurun, ardından 6 su bardağı tavuk suyunu ekleyin. Patates ve havucu rendeleyip ayrı bir kabta kalan yarım paket labneyle birlikte kavurun. Pırasaların püre oluncaya kadar rondodan geçirin ardından tuz karabiber ilave ettikten sonra patates ve havuçları ekleyip bir taşım kaynatın, çorbanızı ateşden indirmeden önce pınar kremasını ekleyin ve üzerini arzuunuza göre dereotu veya ktır ekmekle servis edin.