



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN PEYNİRLİ PIRASA ÇORBASI

Malzeme:

1 kg pırasa

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

50 gram parmesan peyniri

8 su bardağı su

Tuz, karabiber

Üzeri için :

kruton ekmek

Pırasaların beyaz kısımlarını doğrayıp haşlayın ve blenderden geçirin. Pırasaların yeşil kısımlarını ince ince doğrayın. Bir tavada tereyağını eritip pırasanın yeşil saplarını soteledikten sonra blenderden geçirdiğiniz malzemenin üzerine ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım kaynatın. Parmesan peyniri ve kruton ekmekle servis yapın.