



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE PIRASA ÇORBASI

- 8 adet pırasa (beyaz kısmı)
- 1 adet Knorr Jel Bulyon
- 8 su bardağı su
- 5 diş sarımsak
- 2 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 sap taze kekik
- 1 adet orta boy kök kereviz
- 2 kaşık doğranmış Frenk soğanı (opsiyonel)

Kabaca doğradığınız pırasaları derin bir kabın içinde suyla iyice yıkayın.

Patatesleri soyun ve suyun içine atın.

Soğanları kabaca doğrayın.

Bir tencerede yağı ısıtıp, kabaca doğradığınız soğanları, pırasayı ve sarımsağı kısık ateşte soteleyin.

Kabaca doğradığınız patatesleri sotelediğiniz pırasa ve soğan karışımına ekleyip sotelemeye devam edin.

Kabuğunu soyup yıkadığınız kerevizleri sotelenen soğanlara ilave edin.

Soteleme devam ederken Knorr Jel Bulyon'u ekleyin.

8 su bardağı suyu, tencerenin içine ilave edin.

Kaynayana kadar yüksek ateşte pişirdikten sonra altını kısın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.

El blender'ı yardımıyla çorbanızı iyice çekin. Üzerine doğradığınız kekikleri ve frenk soğanlarını ilave ederek servis edin.

