



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE PIRASA ÇORBASI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Orta boy patates 3 adet
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Pırasa 3 adet
Frenk soğanı 1 adet
Tavuk suyu 1,5 litre
Tuz ½ tatlı kaşığı
Krema 1 su bardağı
Karabiber ½ çay kaşığı

Patates ve pırasa küçük parçalar halinde doğranır. Tavuk suyu ilave edilerek kısık ateşte 35-45 dakika kaynatılır. Sebzeler kaynayan tavuk suyu içerisinde püre haline getirilir. 10 dakika daha kaynatılır. Krema, tereyağı, tuz ve karabiber ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Servis esnasında ince doğranmış Frenk soğanı ilave edilerek sunulur.

