



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PIRASA ÇORBASI

3 Adet orta boy patates
2 Adet pırasa
1 Çorba kaşığı margarin
1 Çorba kaşığı un
6 Su bardağı su

Patatesleri soyun. Pırasaların basını kesin ve üst kabuklarını ayıklayın. Küçük küçük keserek bir tencereye alın. Üzerine su ilave edip, yumuşayana dek haşlayın. Blendırdan geçirin veya tel süzgeçten geçirerek ezin. Bu arada bir tencereye margarini alıp, eritin. Unu ilave edip, hafifçe sararana dek kavurun. Üzerine pırasa, patates ve haşlama suyunu devamlı karıştırarak ilave edin. Unun topaklaşmamasına özen gösterin. Tuzunu ayarlayın ve 5 dakika daha pisirin. Sıcak olarak servis yapın.