



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PIRASALI ÇORBA

<https://migros.com.tr>

50 gr. tereyağı  
200 gr. soğan  
300 gr. pırasanın beyaz kısımları  
2,5 litre tavuk suyu  
1 kg. soyulmuş patates  
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

Soğan, pırasa ve patatesi ince bir şekilde dilimleyin. Derin bir tencerede tereyağını eritin, soğan ve pırasayı tencereye ekleyin. Sebzeler renk almayacak şekilde 3-4 dk orta ateşte pişirin. Patatesleri ve tavuk suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin. Altını kısıp, bütün sebzeler yumuşayana kadar pişirin(ort. 40 dk). Sebzeli karışımı süzgeçten yada blendırdan geçirip tekrar tencereye alın. Tuzunu, biberini ekleyip karıştırın. İnce kıyılmış maydanozla servis edin.

