



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Pırasa 700 gr / 1 demet
Taze nane 5 gr / 1 tutam
Domates salçası 30 gr / 2 yemek kaşığı
Buğday unu 30 gr / 2 yemek kaşığı
Yumurta 60 gr / 1 adet
Su 2400 ml / 12 su bardağı
Zeytinyağı 24 ml / 4 yemek kaşığı
Tuz
2 gr / 1 çay kaşığı

Pırasalar ince ince doğranarak kavrulur.
Daha sonra domates salçası ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.
Su eklenerek kaynamaya bırakılır.
Tuz ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır.
Terbiyesi için un soğuk suyla topaklanmayacak şekilde çırpılır ve çorbaya eklenir.
10-15 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınır.
Ocaktan alınan çorbanın içine yumurta eklenir ve çorbanın sıcaklığıyla pişmesi için karıştırılır.
Taze nane ile servis edilir.

Not: Yumurta çorbaya eklenirken yavaş bir şekilde pişmesi için sürekli karıştırılmalıdır.

