



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

1 demet pırasa
1 çay bardađı pirinç
1 küçük kuru soğan
Un
1 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı yogurt
1 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Kuru nane
5-6 bardak sıcak su
Yarım limon suyu
Tuz

Soğanlar yemekler doğranır ve kavrulur. Pırasalar ince ince doğranıp içerine eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Sonrasında su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca pirinç ve tuz ilave edilir. Pirinçler piştikten sonra un, yogurt, yumurta sarısı ve limon suyu ile terbiyesi yapılır. Tereyağı ve nane ile servis edilir.
