



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

- 1/2 kg. pırasa
- 1 havuç
- 1 adet kırmızı biber
- 1 fincan ayçiçek yağı
- 1 fincan pilavlık bulgur
- 3 yemek kaşığı kırmızı mercimek
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- Karabiber, tuz

Havuç tavla zarı biçiminde doğranır, tencereye sıvıyağ alınır, havuçlar yumuşayana kadar kavrulur. Kırmızı biber ve pırasalar küçük küçük doğranır havucun üzerine eklenir, bir süre daha kavrulur. Bulgur ve mercimek ilave edilir, sırasıyla salça, pul biber eklenerek karıştırılır. Üzerine yeteri kadar sıcak su ilave edilir, kaynamaya bırakılır. Nar ekşisi, nane, karabiber ve tuz da ilave edilerek birkaç taşım daha kaynatılarak servise sunulur.

