



## PIRASA ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

10 adet pırasa sapı (beyaz tarafları)  
1 bardak doğranmış mantar  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı un  
5 bardak su  
1 bardak krema  
Tuz

Pırasaları yıkayıp, kenara alın. Soğanları yağda pembeleştirin. Doğranmış pırasaları ilave edin. Suyunu koyun. 10 dakika kaynatın. Blenderdan geçirin. Kremayı ve unu ekleyin. Tuzunu kontrol edin. 30 dakika pişirin

