



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PIRASA ÇORBASI

Pırasa, soğan ve patatesi orta büyüklükte parçalar halinde doğrayın. Doğradığınız sebzeleri bir tencerede erittiğiniz tereyağında yumuşayincaya kadar (5-6 dakika) sote edin. Tencereye et suyunu ekleyin ve önce bir taşım kaynatıp sonra hafif ateşte sebzeler iyice pişinceye kadar (30-40 dakika) pişirin. Sebzeleri ateşten alın ve soğuduktan sonra Arçelik In Love Blender'da iyice karıştırın. Kremayı ilave edip biraz daha karıştırdıktan sonra kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz.



PIRASA ÇORBASI