



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRASA ÇORBASI

Çorba:

350 g pırasa

50 g patates

50 g doğranmış soğan

1 diş sarımsak

750 ml tavuk suyu

Taze kekik yaprakları

Karabiber

Tuz

Hardal sosu:

1 çay kaşığı hardal

1 çay kaşığı kapari

½ yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Taze maydanoz

Pırasaları yıkayın ve 1 cm'lik halkalar halinde doğrayın.

Patatesi soyun ve 2,5 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Tüm çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.

Bu arada küçük bir kap içinde sos malzemelerini karıştırın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve şık çorba kaselerinize boşaltın. Sosun bir bölümünü çorbaya katın, karıştırın ve servis edin.

Not: Dilerseniz bu çorbayı soğuk da servis edebilirsiniz. En az 3 saat soğumaya bırakın.

