



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI

Sekiz pırasanın kabuğu soyulur. Yeşil yerleri atılır. Sonra beyaz yerleri ince ince doğranır ve bir tencereye konur. Üzerine iki çorba kaşığı sadeyağla bir kaşık zeytinyağı dökülür, 1 tutam tuzla, 1 tutam karabiber serpilir ve orta ısıdaki ateşte prasarlar kavrulur. Pırasanın rengi koyulaşınca üzerine bir fincan un serpilir ve çabuk çabuk karıştırılırken bir-buçuk litre kadar sıcak su katılır. Çorba yarım saat kadar az ısıda kaynatıldıktan sonra üzerine bir demet ince kıyılmış maydanoz serpilir ve kap ateşten indirilir. Çorbalar kâselere boşaltıldıktan sonra üzerlerine ikişer kaşık rendelenmiş kaşer konur ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13584 • adı:Pırasa Çorbası • gönderen:zafira • indirme tarihi:02.05.2025 - 04:58