PIRASA ÇORBASI

3 adet pırasa
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 avuç tel şehriye
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1,5 litre su
1 yemek kaşığı sıvı yağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Suyu tencereye boşaltıyoruz
Ocağın üstüne koyuyoruz.
Soğanı küçük küçük doğrayıp, tencereye koyuyoruz.
Soğan suda sarı bir su bırakıncaya kadar kaynatıyoruz.
İçine önceden küçük küçük doğranan pırasaları ilave ediyoruz.
Teflon tavaya sıvı yağını koyuyoruz.
İçine önceden rendelenmiş havucu ilave ediyoruz.
Rengi sarı olana kadar kavuruyoruz.
Üzerine unu koyuyoruz.
Biraz daha kavuruyoruz.
Kaynamakta olan pırasaların üzerine döküyoruz.
Kabuklarını soyduğumuz domatesi küp küp doğruyoruz.
Tuz le birlikte çorbaya ilave ediyoruz.
Sebzeler iyice yumuşadıktan sonra şehriyeyi ekliyoruz.
Biraz kaynatıyoruz.
Yoğurt ve yumurta sarısını çırpıyoruz.
Daha sonra çorbaya ilave ediyoruz.
İki dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam ediyoruz.
Ardından pul biber, karabiber ilave edip, çorbanın altını kapatıyoruz.

Not: Servis yaptıktan sonra, çorbaya bir tatlı kaşığı elma sirkesi koyarsanız hem tadı çok güzel oluyor hem de kalsiyum açısından zenginleşiyor.

© lezzetler.com tarif no:156060 • adı:Pırasa Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:28