



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

- 2 adet pırasa
- 2 adet orta boy patates
- 4 diş sarımsak
- 2 adet küçük boy soğan
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 adet defne yaprağı
- 2 dal maydanoz sapı
- 3 adet tane karabiber
- 1 yemek kaşığı beyaz sirke
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pırasanın beyaz kısmını iri iri silindir şeklinde doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvıyağı kızdırıp soğan ve pırasaları sotelemeye başlayın. 3-4 dakika soteledikten sonra tereyağını, incecik kıyılmış sarımsakları ekleyin ve 2-3 dakika daha soteleyin. Ufak ufak küp küp kestiğiniz patatesleri ekleyin ve 2-3 dakika hep birlikte soteleyin. Sirkeyi ekleyin ve hızlıca 1-2 tur daha çevirin. Sebze suyunu ekleyin, tülbetten küçük bir baharat kesesi yapıp ve defne yaprağı, maydanoz sapları ve kırdığınız tane karabiberleri tülbente koyup çorbanın içine atın. Çorba kaynamaya başlayınca altını iyice kısın ve tıngırdamaya bırakın. Patatesler ve pırasalar piştiğinde, ki bu 20-30 dakika alacaktır, baharat kesenizi çıkarıp, tuzu ekleyip çorbayı blenderdan geçirin. Bu işlemi tamamen pürüzsüz olana kadar da yapabilirsiniz veya hafif pütürlü de bırakabilirsiniz.

