



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

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

Pırasanın beyaz kısmını iri iri doğrayın.

Soğanların kabuğunu soyup yemeklik doğrayın.

Sıvı yağı tencerede kızdırın ve sotelemeye başlayın.

Birkaç dakika soteledikten sonra tereyağını, incecik kıyılmış sarımsakları ekleyin ve 2-3 dakika daha soteleyin.

Patatesleri de ufak küpler halinde doęrayın ve tencereye ekleyip birkaç dakika hep birlikte soteleyin.

Sirkeyi de ilave edip hızlıca karıştırın.

Ardından sebze suyunu ekleyin.

Tlbentten k bir baharat kesesi yapın ve defne yaprağı, maydanoz sapları ve kırdığınız tane karabiberleri tülbente koyup çorbanın içine atın.

orba kaynamaya başlayınca kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Patatesler ve pırasalar, yaklaşık 20-30 dakika sonra piştikten sonra, baharat kesesini çıkarın.

Son olarak da tuzu ekleyip çorbayı blender'dan geçirin.

orbanızı çırpılmış krema ve krutonla servis edebilirsiniz.

