



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI

2 Soğan
6 Su bardağı tavuk suyu
4 Pırasa
4 Çorba kaşığı kaymak
4 Patates
1 Limonun suyu
3 Çorba kaşığı dolusu sade yağ
6 Arpacık soğanı
Tuz
Biber

Soğanları soyup ufak ufak doğrayın, ayıklayıp yıkadığınız pırasaları ince dilimler halinde kesin, patatesleri soyarak ufak kuşbaşı şeklinde doğrayın ve sonra da bunların hepsini eritmiş olduğunuz sadeyağ koyarak hafif ateşte yumuşamalarını sağlayın. Sonra buna tavuk suyunu ekleyerek yirmi dakika daha pişirin ve pişen sebzeleri tavuk suyu ile birlikte bir süzgeçten geçirerek kaymakla karıştırın. Tuzunu, biberini ve limon suyunu da koyduktan sonra buzdolabına koyun ve soğuması için bir saat kadar bırakın. Soğuyan çorbayı kâselere boşaltarak, içine birer de arpacık soğanı atıp servis yapın.

Not: 50 dakikada hazırlayacağınız bu çorbanın özelliği soğuk olarak servis yapılmasıdır. İsteyen kışın sıcak da içebilir.