



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI

- 3 adet pırasa (beyaz kısımları ince ince doğranmış)
- 2 adet patates (orta boy)
- 1 lt. et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı köri
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 paket krema

Tencerede yağı eritin. İnce doğranmış patates ve pırasaları soteleyin, Tüm baharatları ekleyip sotelemeye devam edin. Sebzeler kendini bırakınca et suyunu ilave edip kaynatın. Sebzeler haşlandıktan sonra blanderdan geçirin. Kremayı ilave edip çorbayı 2-3 dakika daha kaynatın.