



PIRASA ÇORBASI

Pırasa 3 sap
Havuç 1 adet
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Kereviz yaprağı 3-4 parça
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Hindistancevizi sütü 1 çay bardağı

Pırasaları ve kerevizleri yıkayıp doğrayın havuçların kabukları soyun ve doğrayın.
Tencereye tereyağı ilave edin ardından pırasaları ilave edin kerevizi de ilave edin ve 2-3 dakika kavurun
havuçları ve baharatları ilave edin.
Ardından üzerini 4 parmak geçecek kadar suyu ilave edin havuçlar iyice ölene kadar pişirin istenirse su ilavesi yapabilirsiniz.
Tüm malzemeler piştikten sonra blenderdan geçirin isteğinize göre su ilavesi yapabilirsiniz ve hindistancevizi sütünü ekleyin karıştırın üzerine tereyağında toz biberi hafif yakarak servis edebilirsiniz.

