



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI

500 gr. pırasa
3 çorba kaşığı margarin
2 adet soğan
1 litre et suyu
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
Kıyılmış maydanoz

Pirasaları yıkayın. 1 cm. kalınlığında dilimler halinde kesin. Margarini bir tencerede eritin. Ayıklanmış ve rendelenmiş soğanı bu yağda kavurun. Sonra pırasaları içine atın ve 5 dakika birlikte kavurun. Et suyunu tuzu, karabiberi katıp 15 dakika kaynatın. Yoğurt ile yumurta sarısını başka bir kaptaki karıştırın. Kıyılmış maydanozu, ilave edin. Hemen çorbaya katıp servis yapın.
