



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI

Malzemeler:

1 litre su
1 ay bardağı pirinç
1 adet pırasa
2 orba kaşığı un
3-4 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar et suyu veya tavuk suyu
Kırmızıbiber nane tuz

Hazırlanışı:

Bir litre suyun içerisine yıkanmış pirinçleri ekleyin. Pirinçlerin pişmesine yakın ayıklanmış temizlenmiş çok ince kıyılmış pırasayı tencerenin içine koyun. Pirinle beraber pırasayı pişirdikten sonra bir kap içerisine yoğurt ve un koyup bir su bardağı suyla çırpıp inceltin. orbaya yavaş yavaş ekleyip kısık ateşte biraz daha kaynatın. Sonra çorbanın altını kapatın. Çorbayı kaselere koyun. Tavada yağı eritin. Kırmızıbiber ve biraz nane ilave edip çorbanın üzerine dökün.