



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI

1/2 kg. pırasa
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
5 su bardağı et suyu
Köftesi için:
300 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıyma, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurup küçük küçük köfteler hazırlayın ve köfteleri sıvı yağda kızartın. Pırasaların beyaz kısımlarını ince halka şeklinde doğrayıp tereyağında kavurun. Üzerine unu ekleyip unun kokusu gidene dek kavurun. Et suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra köfteri ilave edin, 15 dakika daha pişirin. Üzerine tereyağında yakılmış pul biber gezdirerek servis yapın.