



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA ÇORBASI (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1000 gr. ılık su
750 gr. Pırasa
150 gr. Haşlanmış Barbunya
150 gr. Mısır Unu
50 gr. Havuç
50 gr. Kuru Soğan
30 gr. Tereyağı
20 gr. Toz Şeker
5 gr. Tuz
5 gr. Kırmızı Pul Biber

Önceden ısıtılmış bir tavada soğanları tereyağı ile kavurunuz.  zerine ince doğranmış pırasaları, havucu ve barbunyayı ilave ederek karıştırmaz. 10 dakika kadar pişirdikten sonra ılık suyunu ve tuzunu ilave ederek pişiriniz. Sebzeler pişmeye başlayınca üzerine mısır ununu ve toz şekerini ekleyiniz. Mısır unu karıştırıldıktan ve çorba kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak demlenmeye bırakınız. Aynı bir tavada pul biberi tereyağında kavurunuz. Çorbayı tabaklara koyduktan sonra tereyağlı biberi üzerine gezdirerek servis ediniz.

