



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA ÇORBASI (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüęü

750 gr pırasa
1 küçük soęan
1 havuç
1 su bardaęı barbunya fasulye
1 su bardağı mısır unu
50 gr tereyaęı
5 bardak su
1 tatlı kaşığı Őeker
Tuz
1 tatlı kaşığı biber

Soğanı tereyağda hafifçe kavurulup, daha sonra pırasayı, haŐlanmış fasulyeyi, havuç ve suyu ilave edip tüm malzeme piŐirilir. Fasulyeler yumuŐamaya baŐladıktan sonra mısır ununuda ilave edip bir müddet piŐirilir. İsteğe bağlı olarak tuz ve Őekeri ilave edip 10/15 dakika daha piŐirilir. Çorbanın kıvamı isteğe bağlı olarak daha koyu veya sulu olabilir. Su miktarı isteğe göre ayarlanır. Tüm malzeme iyice piŐtikten sonra kırmızı biber ve tereyağını kızdırıp çorbaya ilave edilir.