



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI EKMEK ÇORBASI

Malzemesi:

250 gr. bayat ekme 

75 gr. pırasa

90 gr. tereyađı

2 litre su

6 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Tereyağının  te birini derin bir tencerede eritin. K c k parçalar halinde kesilmiŐ pırasayı bu yağda 10 dakika kavurun. Ancak bu arada sebzelerin rengi deđiŐmemelidir. İnce ve k c k parçalar halinde kesilmiŐ olan ekmeği ve kaynar suyu bu tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi ateŐten alın ve 10 dakika bekletin. Bu arada ekme  suyu iyice emecektir. Sonra tencereyi tekrar ateŐe oturtun ve tahta bir kaŐık ile karıŐtırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra tekrar karıŐtırmayın. Tencereyi ateŐten indirin. Yumurta sarılarını ayrı bir kabin içinde iyice çırpın. Kalan tereyağı ile birlikte yumurta sarılarını çorbaya ilave edin. Bir yumurta  ırpıcısı ile karıŐtırın. Ancak kaynatmayın. Hemen servis yapın.