PIRASALI PATATES ÇORBASI

1 kg patates
50 gr margarin
3 adet pırasa
2 lt su
2 adet havuç
1 tutam tuz biber

Patatesler soyunup yıkanır gelişigüzel doğranır. Pırasaların beyaz kısımları ince kıyılır. Kıyılmış pırasalar yağda kavrulur su ilave edilir. İçine patatesler eklenip 40 dk yavaş yavaş pişirilir. Pırasanın yeşil kısımları saman şeklinde doğranır. Havuç soyulup aynı şekilde doğranır. Küçük bir tencerede yağ ekleyip üzeri kapalı olarak suyu eklendikten sonra 5 dk pişirilir. Çorba blendırla ezilir. İçine jülyen sebzeler karıştırılır.



© lezzetler.com tarif no:117351 • adı:Pırasalı Patates Çorbası • gönderen:bahar coşkun • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:11