



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PATATES ÇORBASI

1 soğan
40 gram tereyağı
4-5 patates
1 dal pırasa
Tuz
Karabiber
150 mililitre krema
Taze adaçayı

Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin.

İri doğradığınız patates ve pırasayı ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın.

Tavuk suyunu ilave edip kaynatın.

Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın.

Sebzeler yumuşayınca kadar pişirip ocaktan alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderden geçirin.

Krema ve ince kıydığınız taze adaçayını ilave edip bir taşım daha kaynatın.

