



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRASALI PATATES ÇORBASI

- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 3 orta boy pırasanın beyaz kısımları (temizlenip, ince dilimlenmiş)
- 6 orta boy patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2+1/2 su bardağı tavuk suyu
- 1 1/4 su bardağı süt

Orta boy bir tencerede tereyağını, rafine yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Pırasa ve patatesleri katıp, arasıra çevirip karıştırarak 10-12 dakika, patateslerin her yanı hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Tuz ve biberi ekleyip, üstüne tavuk suyunu ve sütü dökünüz. Ateşi yükseltip, sıvıyı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 20 - 25 dakika, patatesler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam ediniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ince bir tel süzgeçten süzerek, büyük bir kaseye aktarınız. Tahta bir kaşığın sırtıyla sebzeleri süzgeçte ezerek, kalan posaları atınız.

Süzdüğünüz çorbayı yeniden tencereye koyup, hafif ateşte ara-sıra karıştırarak, 5 dakika ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine ya da tek kişilik kaselere boşaltarak servis ediniz.