



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ PIRASA ÇORBASI

2 adet pırasa
1 ay bardağı pıri
1 adet minik kuru soğan
1 diř sarımsak
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
5 orba kaşığı sıvıyağ
5-6 dal dereotu

İnce kıyılmış pırasa, sarımsak ve soğan yağda solana kadar kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir. Bir taşıım kaynatılır. Sonra blenderden geçirilir. Tekrar ateşe konur. Tuz ve yıkanmış pıri eklenir. Pıriler yumuşayana kadar pişirilir. Servis tabağına ekilir, dereotuyla süslenir.