



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL TERBİYELİ PIRASA ÇORBASI

Malzeme:

- 1 kg pırasa
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı mısır unu
- 20 gram Teremyağ
- 1 su bardağı krema
- 1 adet portakal
- birkaç dal maydanoz

Soğanı soyup kıyın. Teremyağı kızdırıp soğanı kavurun. Pırasaları halka şeklinde doğrayıp soğanlara ekleyin ve iyice yumuşayana dek kavurun. Sıcak suyu ekleyin, birkaç taşım kaynatın. Çukur bir kasede krema, unlar ve portakal suyunu çirpin. Kaynamakta olan çorbanın suyundan 1 kepçe kadarını alıp unlu karışıma yedin. Portakallı karışımı azar azar kaynamakta olan çorbaya ekleyerek karıştırmaya devam edin. 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Kıyılmış maydanozla süsleyin. Sıcak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Pırasa için tıklayın](#)
