



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PIRASA ÇORBASI

1 adet havuç
2 adet pırasa
1 adet patates
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
3.5 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Sıvıyağ ve tereyağını tencereye alıp ısıtın. Üzerine kabukları temizlenip küp doğranmış havuç, patates ve halka doğranmış pırasayı ilave edip soteleyin. Tuz ve karabiber katıp karıştırın. Suyunu ayarlayıp, sütü ekleyin ve kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

Not: Kereviz, ıspanak gibi sebzelerle zenginleştirebilir, 1-2 çorba kaşığı bulgur ekleyerek çorbanın kıvamını ve besin değerini artırabilirsiniz.

