



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PIRASA ÇORBASI

3 adet pırasa
2 adet patates
2 çorba kaşığı margarin
5 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı krema
1 çay bardağı rendelenmiş
Kaşar peyniri
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Patatesleri yıkayıp tuzlu suda kabuklarıyla birlikte haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup püre haline getirin ve kenara alın. Diğer taraftan 2 çorba kaşığı margarini bir tencereye alıp ince kıyılmış pırasaları sote edin. Üzerine et suyu, süt, püre patates, tuz ve karabiber ekleyip yarım saat pişirin. Küçük bir kaptaki yumurta sarısı, krema, kaşar peyniri rendesi ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Daha sonra çorbanın üzerine ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.