



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PIRASA ÇORBASI

1 adet pırasa
1 çay bardağı pirinç
İsteğe göre orta boy havuç
Sıcak su
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su
Sosu için:
Tereyağı
Kırmızı pul biber
İsteğe göre nane
Kuru nane

Pırasa çorbası tarifi için önce pirinçleri haşlayın. Ardından pirinçli suya doğranmış pırasaları ekleyin. İsteyenler havuç da rendeleyebilir. Pırasalar yumuşayana kadar kenarda terbiyesini hazırlayın. Salçalı sevenler terbiye yerine salça da kavurabilir. Başka bir kabın içine un, yoğurt ve suyu ekleyip çırpın. Üzerine çorbadan da bir kepçe sıcak su ekleyip karıştırın. Çorbaya dökerek çırpma teliyle karıştırın. Kısık ateşte pişirin. Sosu için tavada tereyağını eritin, pul biber ve nanesini ekleyip yakmadan kavurun. Kaynayan çorbaya döküp, karıştırın. Tuzunu da ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.

