



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PIRASA ÇORBASI

500 gram pırasa
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kırmızı mercimek
5 su bardağı et suyu
1 adet patates
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
Terbiyesi için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz

Pirasaları temizleyip iri iri doğrayın.
Kırmızı mercimeği de yıkayıp süzün.
Doğradığınız pırasaları tencereye alın.
Havuç, patates ve soğanı da soyup doğrayın.
Sebzeleri tencereye alın ve 5 su bardağı su ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeleri yumuşayınca blender'dan geçirin ve 3 su bardağı su ekleyip kısık ateşte pişirin.
Terbiyesi için süt, un ve tuzu bir kasede karıştırın.
Yumurta da ilave edin ve iyice çırpın.
Çorbayı sürekli karıştırarak hazırladığınız terbiyeyi ekleyin ve bir taşım kaynatın.
Son olarak üzerine tereyağını gezdirip servis edin.

