



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PIRASA ÇORBASI

3 tane pırasa  
400 gr patates  
80 gr margarin (2 kahve fincanı)  
250 gr yoğurt  
su  
tuz  
maydanoz  
kızarmış ekmek lokmaları

Pırasaların beyaz kısımları doğandıktan sonra yarım kahve fincanı yağda hafifçe kızartılır. Tencereye 5 su bardağı su konularak kaynatılırken içine kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patatesler atılır. Tuz ilâvesiyle pişmesi beklenir.

Bütün bunlar makineden geçirilerek kıyılır. Üstüne kıyılmış maydanoz, kalan yağ ve yoğurt ilâve edilir. Kalan su ile birleştirilerek kızarmış ekmek ile servis yapılır.

[ML® Yoğurtlu Patates Çorbası için tıklayın](#)