



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PIRASA ÇORBASI



- 5 Adet orta boy pırasa
- 1 Adet orta boy havuç
- 1 Adet iri patates
- 9 orba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 Su bardaęı süt
- 7 Su bardaęı etsuyu ya da su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Pırasa ayıklanır, yıkanır. Beyaz ve yeşil kısmı ince ince doğranır.
- # Bir tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca doğranmış pırasalar eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, ocak kısık avara alınır, yarım saat pişirilir.
- # Süre sonunda yumuşayan pırasaların üzerine 2 su bardağı sıcak etsuyu ya da su eklenir, bir taşım kaynatılır, ateşten alınır.
- # Pırasalar robottan geçirilerek pre haline getirilir, tekrar tencereye konur.
- # zerine 5 su bardağı sıcak etsuyu ya da su ilave edilir.
- # Tencere orta ateşte yerleştirilir. orba kaynayınca ir rendelenmiş havuç ve patates katılır. 15 dakika ara sıra karıştırarak pişirilir.
- # Tuz ve karabiber katılır, süt eklenir. Sütün kesilmemesi için fazla ateşte tutulmadan alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pırasalar çok ince kıyılırsa robottan geçirmeye gerek yoktur.