Sopa de Puerro

Pırasa Çorbası

5 puerros medianos
1 zanahoria mediana
1 papa grande
9 cucharadas de aceite de girasol
1 vaso de leche
7 vaso de caldo o agua
2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Limpiar los puerros y lavarlos. Rebanada de la verde y blanco partes de ellos finamente.
Ponga aceite de girasol en una olla y caliente a fuego mediano. Luego, agregar el puerro y mezclar piezas de la misma. Cubra la tapa de la olla, a su vez el calor a bajo y cocine durante media hora.
Al final del tiempo de cocción, añadir 2 vaso de caldo caliente o agua sobre el mismo. Hierva la mezcla durante un tiempo, después de que llegue a la temperatura de ebullición, luego de sacarlo de la estufa.
Mezcla el puerro a su vez, en puré y ponerlos en la olla de nuevo.
Agregar 5 vaso de caldo caliente o agua sobre el mismo.
Coloque la olla a fuego mediano. Cuando la sopa comience a hervir, añadir densamente zanahoria rallada y en el mismo patata. Cocine durante aproximadamente 15 minutos, revolviendo de vez en cuando.
Añada sal, pimienta negro y la leche en ella. Retire la olla de la estufa en un corto período de tiempo, a fin de evitar la leche a su vez a la mala.
Servir caliente.

Nota: Si la rebanada muy finamente los puerros, no hay necesidad de mezcla más tarde.