



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Pirasa Çorbasi

Pirasa Çorbasi



5 Ədəd orta boy pırasa  
1 Ədəd orta boy kök  
1 Ədəd iri kartof  
9 Çorba qaşığı günəbaxan yağı  
1 Su stəkanı süd  
7 Su stəkanı etsuyu ya da su  
2 Şiriniyyat qaşığı duz  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Pırasa ayırd ediyər, yuyunar. Ağ və yaşıl qisimi incə incə doğranar.
- # Bir qazana günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə istilənincə doğranmış pırasalar əlavə olunar, qarışdırılar. Qazanın qapağı bağlanılar, ocaq batıq nizama alınar, yarım saat bişirilər.
- # Müddət sonunda yumşalan pırasaların üzərinə 2 su stəkanı isti ət suyu ya da su əlavə olunar, bir daşam qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Pırasalar robotdan keçirilərək püre halına gətirilər, təkrar qazana qon/qoyular.
- # Üzərinə 5 su stəkanı isti ət suyu ya da su əlavə edilər.
- # Qazan orta atəşə yerləşdirilər. Çorba qaynayınca yekə rəndələnmiş kök və kartof qatılar. 15 dəqiqə hərdən bir qarışdıraraq bişirilər.
- # Duz və qara bibər qatılar, süd əlavə olunar. Südün kəsilməməsi üçün çox atəşdə tutulmadan alınar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Pırasalar çox incə qılılsa robotdan keçirməyə ehtiyac yoxdur.