



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pırasalı Patates Çorbası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 pırasa
- 3 orta boy patates
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı muskat
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sıtlı veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Üzerine zeytinyağı ve ince kıyılmış pırasa yeşili gezdirerek sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Pırasa, patates ve soğanı eşit büyüklükte doğrayıp iyice yıkayın.
-

2. Tabanı soteleyin:

- Soğan ve pırasayı zeytinyağında renk vermeden yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Çorbayı pişirin:



- Patates, defne ve sebze suyunu ekleyip bütün sebzeler yumuşayana kadar kaynatın.
-

4. Tamamlayın:

- Defneyi çıkarıp blenderdan geçirin ve muskatla baharatını ayarlayın.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Pırasayı kısık ateşte yavaşça yumuşatmak çorbanın doğal tatlılığını artırır.

Kiraz'ın
Mutfağı