BUĞDAYLI ISPANAK ÇORBASI

1.5 su bardağı buğday
300 gr. ıspanak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 kase yoğurt
1 adet yumurta

Akşamdan ıslatılmış buğdayları bol suda pişirin. Ispanakları yıkayıp yapraklarını pişen buğdaya ekleyip beş dakika kadar pişirin. Yoğurt ve yumurtayı iyice çırpın. Yavaş yavaş çorbaya ilave edin. İnce kıyılmış soğanı yağda pembeleştirip üzerine nane ve pul biberi ekleyin, çorbayı bu sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:98156 • adı:Buğdaylı Ispanak Çorbası • gönderen:kurşun kalem • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:00