



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANTİN ÇORBASI

(POTAGE FLORANTINE)

8 kişilik MALZEME :

1 kg. yeşil ıspanak

3 adet orta boy soğan piyaz doğranmış

1 çorba kaşığı dolusu yağ

2 kahve fincanı un (60 gr.)

12 su bardağı et suyu (2.5 litre)

1/2 çorba kaşığı tuz

Az hindistancevizi rendesi

YAPILIŞI:

ıspanakların yalnız yapraklarını ayıklayıp, temiz yıkadıktan sonra kaynar suda beş dakika haşlayıp süzdürünüz sonra iyice sıkınız

Bir tencereye yağı koyup orta ateşte eritip soğan ilâve ediniz

Dört beş dakika karıştırarak kavurunuz ve ıspanağı ilâve edip bir iki dakika daha kavurup unu ilâve ediniz

iyice karıştırdıktan sonra tuzunu, hindistance-vizini ve et suyu.ı ilâve ederek ağır ateşte kırkbeş dakika zaman zaman karıştırarak kaynatıp pişiriniz

Ateşten alıp bir süzgeçten veya püre makinastndan geçirip servis ediniz