



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

1/2 kg. ıspanak
3 orba kaşığı sıvı yağ
1 baş soğan
2 paket tavuk suyu
1 orba kaşığı limon suyu
3 yumurta
tuz, karabiber

Soğanları rendeleyerek yağda kavurun. Yıkayıp temizlediğiniz ıspanakları ince ince doğrayarak tencereye koyun. Ispanakları soğanlarla Pirlikte kısık ateşte kavurun. Tavuk suyunu ayrı bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra ıspanakların bulunduğu tencereye aktararak 7 - 8 dakika daha kaynayın. j Pişen ıspanakları bir atal yardımıyla püre haline getirin. Suyla karıştırarak tencereye alın. 3 yumurtanın sarısını ayırarak limon suyu ile çırpın tencereye ilave edin. Devamlı karıştırın. Ateşten aldıktan sonra bekletmeden servis yapın.

[ML® Ispanaklı Ay öreęi için tıklayın](#)



Fotoęraf "aydınhavası" tarafından gönderildi. 02.06.2015