



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

750 gr ıspanak temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve tuzlu suda haşlanır. Sonra suyu iyice süzölüp kıyılır ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirilerek püre yapılır, iki iri patates haşlandıktan sonra kabukları soyulup, bunlar da püre durumuna getirilir. Bir çorba kaşığı sadeyağ ile üç çorba kaşığı zeytinyağı bir tencereye konur ve yağ ısınınca içine rendelenmiş bir baş soğan atılıp kavuru-lur. Soğan pembeleşince püre durumundaki ıspanakla patates katılır. Yarım lt sıcak sütle bir bardak tavuk suyu veya et suyu dökülür. Tenceredekiler zaman zaman karıştırılarak 25-30 dakika kaynatılır. Tencere ateşten indirilirken yarım kaşık sadeyağ ile bir fincan rendelenmiş kaşar peyniri dökülür ve bir-iki defa daha karıştırılarak tenceredekiler servis kâsesine boşaltılır ve sfiak sıcak servis yapılır, isteyenler çorbanın üstüne yağda kızartılmış ufak ekmek parçaları da koyabilirler.
