ISPANAK ÇORBASI

600 gr ayıklanmış ıspanak
1 büyük soğan
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
500 ml et suyu
Tuz. karabiber
200 gr süt kreması
2 yumurta sarısı

Ispanağı irice doğrayın. Soğan ve sarımsağı küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritin. Soğan ve sarımsağı yağda kavurun. Karışıma bir miktar su ile ıspanağı ve et suyunu ilave adin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. 100 gr kremayı çırpıp bir kenarda bekletin. Kalan süt kremasını yumurta sarılarını ilave edip çırpın. Tenceredeki karışımı ince bir süzgeçten geçirin. Çorbayı bir kez daha kaynatın ve ocaktan alın. Yumurta ve kremalı karışımı ekleyin. Bu sırada çorbanın kaynamıyor olması önemli, aksi halde yumurta sarısı katılaşır. Son olarak ayırdığınız kremayı çorbaya karıştırın. Dilerseniz üzerine ay çekirdekleri serpip hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:11363 • adı:Ispanak Çorbası • gönderen:supernova • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:44