ISPANAK ÇORBASI

1 kg ıspanak
3 orta boy soğan
1 çorba kaşığı yağ
2 kahve fincanı un
2,5 litre etsuyu
yarım çorba kaşığı tuz

Ispanakların yapraklarını yıkayıp, 5 dakika haşlayın, süzüp sıkın. Yağı eritin. Piyazlık doğranmış soğanı katıp 4-5 dakika kavurun, ununu ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra tuzu ve etsuyunu katıp orta ateşe koyun. Arada bir karıştırarak pişirin, ıspanakları ilave edip 1-2 dakika daha pişridikten sonra, süzgeçten geçirerek servis yapın.

ML® Ispanak Çorbası için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024

© lezzetler.com tarif no:197 • adı:Ispanak Çorbası • gönderen:nurnur • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:55