# ISPANAK ÇORBASI

Malzemesi
400 gram ıspanak
6 su bardağı et suyu
2 adet pırasa
2 adet soğan
4 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
GARNİTÜR İÇİN:
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Önce ıspanağı ayıklayıp bol suda aktarma yöntemiyle yıkayın. Kalanı iri iri doğrayın. Sebzelerin tamamını ayıklayıp yıkadıktan sonra irice doğrayıp, iki çorba kaşığı tereyağı ve bir kaşık unla hafifçe kavurun. Doğranmış bütün sebzeleri ilave edin. Birkaç kez karıştırın. Et suyunu da ekledikten sonra, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tahta kaşıkla bastırarak başka bir tencereye geçirin.
Garnitür olarak ayrılan ıspanak yapraklarını ince şeritler halinde uzunlamasına doğrayarak küçük bir kapta ve bir kaşık kızdırılmış tereyağında yumuşatın. Kaynar çorbaya katarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24082 • adı:Ispanak Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:22