ISPANAK KÖKÜ ÇORBASI (KARS)

Malzemeler,
1 kilo ıspanağın kökü
1 adet kuru soğan
1 Türk kahvesi fincanı pirinç
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1,5 litre su
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Damak tadınıza göre tuz

Hazırlanışı,
Soğanın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.
Ispanak köklerini bol suyla yıkayıp küçük küçük doğrayın.
Orta boy bir tencereye sıvıyağı alıp kızdırın.
Üzerine soğanı ekleyip rengi değişene kadar kavurun.
Tencereye ıspanak köklerini ilave edip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.
Yıkanmış pirinci ve 1,5 litre suyu ekleyip karıştırın.
Orta dereceli ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin.
Ayrı bir kâsede un, yoğurt ve yumurtayı iyice karıştırın.
Tenceredeki çorba suyundan bir kepçe alıp yumurtalı karışıma ekleyin.
İyice karıştırdıktan sonra yavaş yavaş çorbaya ilave edin.
Orta dereceli ateşte sürekli karıştırarak 1 taşım kaynatın.
Çorbayı ocaktan indirip tuzunu ilave edin.
Dilerseniz sarımsaklı ekmekle servis yapabilirsiniz.

Not: Ispanaklı börek yaparken sadece yaprak kısımlarını kullanırız. Peki ya ıspanak kökleri? Akşam yemeğine sıcak, sağlıklı ve ekonomik bir başlangıç için ıspanak kökü çorbasını tavsiye ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:51502 • adı:Ispanak Kökü Çorbası (Kars) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:53