



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK KÖKÜ ÇORBASI

1 adet soğan
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin
1 kg. ıspanağın sap kısmı
1 kase kırmızı mercimek
1 çay bardağı pirinç
1 adet domates
1/2 limonun suyu
2 diş sarımsak
Nane
Kırmızıbiber
Tuz

Soğanı yemeklik doğrayın. Tencereye alıp suyu ve margarini ilave edin. Küçük doğranmış ıspanak saplarını, mercimeği, rendelenmiş patatesi ve tuzu katıp çorbayı kaynatın. Kaynayınca pirinci ilave edin. Pirinçler pişince ocaktan alın. Limon suyu, dövülmüş sarımsak, kırmızıbiber ve naneyi karıştırarak çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "gezmece" tarafından gönderildi. 30.11.2020