ISPANAKLI GENDİRME ÇORBASI

MALZEMELER
2 su bardağı aşurelik buğday (dövme ya da yarma)
2 su bardağı kıyılmış ıspanak
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt
4 yemek kaşığı un
Tuz

Dövmeyi geceden ılık suya koyun.
Islanmış dövmeleri yıkayıp, suyunu süzdürün. Üzerini kapatacak kadar su ekleyerek, 45 dakika pişirin. Dövmeyi ara ara karıştırmanız dibini tutmasını engelleyecektir.
Yoğurt ile unu bir tencerede karıştırıp, iyice çırpın. Bir bardak su veya et suyunu yavaş yavaş ilave edip, kaynattıktan sonra dövmeyle karıştırın.
Kaynayan çorbaya, kıyılmış ıspanakları ekleyip, dövmeyle birlikte pişirin.
Soğanları yarım ay şeklinde doğraya-rak, tereyağında kavurun. Salçayı da ilave edip karıştırın ve çorbanın üzerine dökün.

Not: Yoğurt ve un karışımına ılık su eklemeniz, yoğurdun kesilmesini önler.

© lezzetler.com tarif no:45846 • adı:ISPANAKLI GENDİRME ÇORBASI • gönderen:Sezen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:53