



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BEZELYELİ İSPANAKLI SÜTLÜ ÇORBA

1 adet enginar
1 çorba kaşığı bezelye
15 gr. bebek ıspanak
1 yemek kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
100 gr. süt
Limon suyu

Enginarın kaba dış yapraklarını çıkartınız.İç bölümündeki bebek yapraklarını kesip üzerlerine limon sıkınız. Biraz su ile kaynatmaya başlayın.

Bu arada başka bir yerde tereyağı ile unu soteleyin. Bir bardak su döküp bir dakika pişirin.

Sosun içine enginar yaprakları ve bezelye yi ekleyip 10 dakika pişirin.

İspanakları ekleyip blendırdan geçirin. En son yumurta sarısı ve sütü çorbadan biraz alarak ısısını eşitleyip hepsini tencerede karıştırın.

Tuz ile tatlandırıp servis edin.

