



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI İSPANAKLI ÇORBA

5 adet temizlenmiş enginar  
1/2 soğan, 2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet küçük boy patates  
4 su bardağı sebze suyu  
1/3 paket bebek ıspanak  
1/2 limonun kabuğu  
1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
1/2 su bardağı rendelenmiş mozzarella  
Tuz  
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Doğranmış sarımsak ekleyip 1 dakika daha soteleyin. Patatesin kabuklarını temizleyip küp doğrayın. Enginarları da küp doğrayıp, patatesle birlikte tencereye ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, sebze suyunu katın ve tencerenin kapağı kapalı olarak, yumuşayana dek pişirin. Ispanak ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. Ocağın üzerindeki blenderden geçirip, püre haline getirin ve ocaktan alın. Limon kabuğu, parmesan peyniri ve mozzarella peynirini ilave edip eriyene kadar karıştırın. Baharatlarını yeniden kontrol edip, servis yapın.

