



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ BAHAR ÇORBASI

Saliha Erozan

250 gr. ıspanağın yaprak kısmı (5-6 yaprak)

10-15 adet taze bakla

Yarım su bardağı taze bezelye

1 adet orta boy patates

1 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı irmik

5-6 su bardağı tavuk veya et suyu

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 Sıvıyağı tencerede kızdırın ve patatesi temizleyip kübik doğrayıp sıvıyağa ekleyin ve 3 dk. kavurun.

2 Temizlediğiniz ıspanakları incecik doğrayın kavurduğunuz patatese ekleyip kavurmaya devam edin.

3 Kavrulan sebzelere 2 su bardağı etsuyu ilave edip kaynatın, kaynayınca blendırdan geçirin. Kalan et suyunu ve sütü çorbaya ekleyin.

4 Nişastayı çorbadan aldığınız 1-2 yemek kaşığı suyla açın yavaş ama sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin.

5 İrmiği de ilave edin ve karıştırın.

6 Temizlediğiniz baklaları incecik doğrayın ve bezelyelerle birlikte ekleyin ve çorbayı kısık ateşte kaynatın.

7 Kaynadıktan sonra 10 dk daha pişirin.

8 Servis yaparken kremayla servis yapın