



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI ÇORBA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

5 bardak et suyu veya tavuk suyu,

300 gram ıspanak,

2 yumurta,

2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer peyniri veya tulum peyniri,

1 fiske ceviz-i bevva,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

İspanağı temizleyip bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suya atıp diriliğini kaybedecek kadar haşamalı. Sonra suyunu süzüp ince ince kıymalı.

Beri yanda iki yumurtayı çırpmalı. Buna sırasıyla ve çırpmaya ara vermeksizin peyniri, ekmek tozunu, ceviz-i bevveyi, tuz ve karabiberi katmalı.

Et suyunu kuvvetli bir ateşe koyup ılıt-m.alı. Et suyu ılıyınca bundan bir bardak kadarını almalı ve tencerenin altındaki ateşi ortaya göre ayarlamalı.

İlık et suyunu, yumurtalı karışımı çabuk çabuk karıştırırken azar azar katmalı sonra ısınmaya başlayan et suyunun içine dökmeli.

Tenceredekileri çabuk çabuk karıştırarak ıspanağı da attıktan sonra karıştırmaya ara vermeksizin tenceredekileri beş dakika kaynatmalı. Sonra çorba servis kâsesine boşaltmalı ve sofraya çıkarıp servis yapmalı.