



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

- 1 demet ıspanak
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı ev yapımı salça
- 1 tatlı kaşığı bulgur
- 4 su bardağı su (veya tavuk/balık suyu)
- 1 çay kaşığı tuz (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
- Karabiber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Soğanı ince ince doğrayın. Yağda soteleyin. Havuç ve patatesi soyduktan sonra küp küp doğrayın ve soğana ilave edin.

Salçayı ekleyin bir tur karıştırdıktan sonra ıspanakları yıkayıp, saplarından ayırarak, doğranmış şekilde tencereye ekleyin. Sıcak suyu da ilave edin. Bulguru da ekleyin.

Kaynayınca baharatını ve tuzunu ekleyin. Ispanak çorbasının kıvamını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

