



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

Malzemesi:

500 gr. ıspanak
3 orba kaşığı margarin
1 küçük sođan
1 litre tavuk suyu
3 yumurta sarısı
2 orba kaşığı limon suyu
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Margarini büyük bir tencerede eritin. Soğanı soyup rendeleyin. Margarinin içinde soğanı kavurun. Ispanağın köklerini ayırın. Yıkayın ve küçük parçalar halinde kesin. Ispanağı margarine katın ve kısık ateşte kavurun. Et suyunu kaynatın ve ıspanağa ilave edin. 7-8 dakika kaynatın. atal ile ezerek ıspanağı püre haline getirin. Yumurta sarılarını bir kabın içinde limon suyu ile birlikte iyice çırpın. Yavaş yavaş ıspanak l püresi çorbasını ilave edin ve devamlı karıştırın. Hemen servis yapın.
