ISPANAK ÇORBASI

Malzemesi:
8 bardak et suyu
250 gr. ıspanak
2 büyük havuç
1 büyük kereviz kökü
3 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı un
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 limon
4 yumurta sarısı
tuz

Hazırlanışı:
Bir tencereye et suyunu koyduktan sonra, buna üstü kazınmış, iki büyükçe havuç ile kabuğu soyulmuş kerevizi ilave edin. Sebzeler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayın. Sonra da sebzeleri delikli kepçe ile sudan çıkararak kibrit çöpü şeklinde ince ve uzun parçalara doğrayın ve bir tarafa bırakın. Sebzeler pişerken diğer taraftan da kökleri çıkarılmış ayıklanıp yıkanmış ıspanağı ince ince kıydıktan sonra içinde su kaynamakta olan tencereye atarak 10 dakika haşlayın. Sonra da suyunu dökerek ıspanakları iyice süzün ve bir tarafa bırakın. Sonra başka bir tencereye 3 çorba kaşığı margarin, bir kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretiyle unu iki dakika kadar kavurun. Sonra buna içindeki sebzeleri haşlamış olduğumuz et suyunu ilave edin. Bir taraftan da karıştırmak suretiyle hepsini birbiriyle hallettikten sonra bunlara, içine bir büyük limon ile yarım bardak soğuk su ilave edin. Yıkanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış, bir demet maydanoz ve dereotu ile, haşlanmış ve küçük kesilmiş havuç, kereviz ve ıspanakları da ilave ederek çorba kaynar hal alana kadar beş dakika daha pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33145 • adı:ISPANAK ÇORBASI • gönderen:pozitif • indirme tarihi:19.04.2025 - 01:24