



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

Ümit Usta

1 kg. ıspanak
1 adet kuru soğan
1 fincan un
500 gram süt
8-10 su bardağı et suyu veya su
1/2 paket margarin
Yeterince tuz ve karabiber
Üzerine koymak için:
Peynir rendesi
Kıtır ekmek
Tereyağı
Kırmızı pul biber

İspanakları ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra, içinde 1 su bardağı tuzlu su olan bir tencereye doldurup, ıspanaklar yumuşayınca kadar haşlayalım.

Suyunu süzüp soğuttuktan sonra, fazla suyunu avucumuzla sıkalım. Büyük bir bıçak yardımıyla ince ince kıyalım.

Kuru soğanı soyup rendeledikten sonra, çeyrek paket margarin yağında içinde pembeleştiririm.

Soğanlar pembeleşince, kıydığımız ıspanakları ve yeterince baharatı da tencereye ilave edip soğanlar ile birlikte kavuralım.

Başka bir tencerede, unu, kalan çeyrek paket margarin yağında kavurup içine sütü, kavurduğumuz ıspanakları ve yeterince et suyunu üave edip kaynamaya bırakalım.

Çorbamız kıvama gelince, ocaktan indirelim.

İsteyenler, bu çorbadaki ıspanak tanelerini yok etmek için ya blender'dan geçirebilirler ya da süzebilirler.

Kaşar peyniri rendesi, kıtır ekmek ve tereyağında yaktığımız kırmızı pul biber ile birlikte servis yapalım.