



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK ÇORBASI

50 gr. tereyağı
1 soğan
250 gr. ıspanak yaprağı
900 gr. tavuk suyu
Tuz
Karabiber
1 orba kaşığı limon suyu
1 defne yaprağı
Bir tutam hindistancevizi
150 gr. krema
Biraz yağda kızarmış ekmek parçaları

Tereyağını bir tencerede eritip kıyılmış soğanları kavurun. Haşlanmış ıspanak yaprağı, tavuk suyu, limon suyu, hindistancevizi defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edin. Karıştırarak kaynatın ve ateşi kısıp kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin. Defne yaprağını çıkarıp çorbayı soğumaya bırakın. Daha sonra mikserle iyice çarpıp püre haline getirin. Tekrar tencereye koyup kaynatın. Servis yapmadan önce kremayı katıp karıştırın. Yağda kızarmış ekmek parçaları ile birlikte servis yapın.