



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK ÇORBASI

1 adet patates ve 2 adet soğanı soyup kabaca doğrayın. Tencereye 10 gr. tereyağını koyup soğan ve patatesleri ekleyin. 5 dakika kadar çevirin. Yıkayıp süzdürdüğünüz 500 gr. ıspanağı küçük keserek ekleyin. 400 ml. su ilavesiyle 15 dakika pişirin. Tuz ve biber serpin. Bir tutam hindistancevizi rendesi ekledikten sonra çorbayı el blenderi ile karıştırarak pürüzsüz hale getirin. 600 ml. süt ilave edin. Çorbayı kısık ateşte karıştırarak birkaç dakika daha pişirip yağsız tavada çevrilmiş 20 gr. dolmalık fıstık ilavesiyle servis yapın.

[ML® Aristokrat Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024