



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK ÇORBASI

1/2 kg. ıspanak
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 baş soğan
2 paket tavuk suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
3 yumurta
tuz, karabiber

Soğanları rendeleyerek yağda kavurun. Yıkayıp temizlediğiniz ıspanakları ince ince doğrayarak tencereye koyun. ıspanakları soğanlarla Pirlikte kısık ateşte kavurun. Tavuk suyunu ayrı bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra ıspanakların bulunduğu tencereye aktararak 7 - 8 dakika daha kaynatın. Pişen ıspanakları bir çatal yardımıyla püre haline getirin. Suyla karıştırarak tencereye alın. 3 yumurtanın sarısını ayırarak limon suyu ile çırpın tencereye ilave edin. Devamlı karıştırın. Ateşten aldıktan sonra bekletmeden servis yapın.

[ML® Ispanaklı Ay Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "aydinhavası" tarafından gönderildi. 02.06.2015