



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK ÇORBASI (SAMSUN)

1 kg. ıspanak
1'er çorba kaşığı katıyağ, un ve pirinç
Yarımşar bardak su ve yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

İspanağı yıkayıp, haşlayıp, ince ince kıyın ve tuz, karabiberini koyun. Bir tencerede tereyağını hafifçe pembeleştirip, üstüne un konup kavurun. İçine ıspanak, su ve pirinç katarak ağır ateşte pişirin. Gerekğinde su ilave edin. Pirinçler pişince çorbanın içine yumurta sarısı ile çırpılmış yoğurdu yavaşça katın.

