



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAK KÖKÜ ÇORBASI

250 gr ıspanak kökü  
2 yemek kaşığı margarin  
1 adet soğan  
1/2 limon suyu  
1 tutam tuz  
1 çay bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı salça  
Yeteri kadar et suyu

Sıvıyağda rendelediğimiz soğanları kavurup, içersine küçük doğradığımız ıspanak köklerini atıyoruz. Kökler hafif renk değıştiren kadar kavuruyoruz. Sarardıklarında haşlanmış nohutları içersine atıyoruz ve biraz daha kavuruyoruz. Salçayı katıp 2-3 dakika daha kısık ateşte kavuruyoruz. Sonrasında limon suyunu ve suyunu koyuyoruz. 30 dakika orta ateşte pişiriyoruz. Ocaktan alırken tuzunu ekliyoruz.

