



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK OIRASA VE KURUFASULYELİ ÇORBA

1 diş sarımsak
200 g pırasa
50 g doğranmış soğan
200 g kuru fasulye, süzölmüş
1 defne yaprağı
Karabiber
Tuz
750 ml sebzeli et suyu
200 g körpe ispanak yaprakları

Sarımsağı soyun ve doğrayın. Pırasayı doğrayın. Ispanak hariç tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin. Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve ispanağı katın. Servis etmeden önce 30 saniye bekletin.

Not: Çorbanın lezzetini daha da zenginleştirmek için kaynatmadan önce 50 g pirinç ya da arpa ekleyebilir veya çorba hazır olduğunda 50 100 g pişmiş makarna koyabilirsiniz.

