



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BUĞDAY ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday

Yarım demet ıspanak

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta

2 yemek kaşığı un

Tuz

Üzeri için:

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

2 tatlı kaşığı tereyağı

Haşlanmış buğday ve yıkayıp ince doğradığınız ıspanakları bir tencereye alın. Üzerine su ilave edip 20 dakika kaynatın. Bir karıştırma kabında yoğurt, yumurta, un ve tuzu pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Çorbanın suyundan bir kepçe kadar ekleyerek ılındırın ve karışımı çorbaya ilave edin. Kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca kısık ateşte 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Çorbanızı pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar blenderden geçirin. Üzeri için kırmızı pul biberi tereyağında kavurup çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

