ISPANAKLI GÜZ ÇORBASI

Sahrap Soysal

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı haşlanmış nohut (konserve nohut kullanılmasını öneririm)
1 su bardağı ev eriştesi (hazır erişte ya da hazır Kayseri mantısı da kullanabilirsiniz)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tepeleme yemek kaşığı domates salçası
8-9 su bardağı et ya da tavuk suyu
100 gr ıspanak yaprağı (yaklaşık 10-12 adet iri yaprağa denktir)
3 diş dövülmüş sarımsak
3 yemek kaşığı nar ekşisi (1 adet büyük boy limonun suyu da kullanılabilir)
1 yemek kaşığı kum nane
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Ispanak yaprakları ayıklanıp iyice yıkanır ve incecik kıyılır.
Salça, zeytinyağı, et ya da tavuk suyu orta boy bir tencereye koyulup orta ısılı ateşte, kaynayıncaya kadar pişirilir. (salça katılmadan önce suda eritilir)
Diğer taraftan, dövülmüş sarımsak ve nar ekşisi (limon suyu da kullanılabilir) küçük bir kasede çırpılır.
Bu çorba için ev eriştesi ya da ev makarnasının kırık kısımları kullanılır. Küçük Kayseri mantısı da bu çorba için uygun olabilir. Eğer ikisi de yoksa 1 su bardağı hazır erişte kullanılabilir.
Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca haşlanmış nohut, yeşil mercimek ve erişte de tencereye aktarılıp sık sık karıştırılarak 10 dakika kadar pişirilir. Ispanak eklenip karıştırılmaya devam edilerek 5 dakika daha pişirilir.
Hazırlanan sarımısaklı sos, karıştırılarak çorbaya ilave edilir. Tuz, kuru nane ve kırmızı pul biber serpiştirilip çorba 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Sıcak sıcak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:57549 • adı:Ispanaklı Güz Çorbası • gönderen:Bayro • indirme tarihi:26.04.2025 - 05:38