



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI SOĞUK ÇORBA

SuperFresh Ispanak 1 paket  
SuperFresh Soğan 2 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Zencefil 1 çay kaşığı  
Limon Suyu 1 adet limonun  
Tuz Karabiber

SuperFreshSoğan'ı 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte kavurun.  
SuperFresh Ispanak ve yarım litre suyu ekleyin. Yaklaşık 10 dakika pişirin.  
Ispanak piştiğinde çorbayı blender'da karıştırarak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.  
Zencefili soyduktan sonra rendenin ince tarafı ile rendeleyin ve bir tel süzgece bastırarak suyunu iyice sıkın.  
Çorbanıza zencefil ve limon suyunu ekledikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandırın.  
Kıvamını ayarlamak için gerekirse su ekleyin.  
Buzdolabında soğuyana kadar beklettikten servis edin.

