



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

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.

