ISPANAKLI TOYGA ÇORBASI

300 gr ıspanak
6 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı pirinç
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı taze krema

Pirinçler biraz su ile iyice pişirilir. Diger tarafta yogurt,un, yumurta 6 bardak kadar su ile karıştırılarak ateşin üzerinde kaynatılır. İçine yıkanıp ince doğrnmış ıspanaklar ilave edilir. En son margarinde ilave edilerek ıspanaklar pişinceye kadar kaynatmaya devam edilir, ben ateşten almadan iki kaşık kremayı çatalla biraz çırptım ve çorba suyundan aldığım su ile ısıtarak tencereye ilave ettim. Tadı süper oldu.

© lezzetler.com tarif no:102481 • adı:Ispanaklı Toyga Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:59