



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YAYLA ÇORBASI

2 kuzu gerdanı
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
250 gr ıspanak
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta
Tuz
10 su bardağı su
Üzeri için:
60 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Kuzu gerdanını bol suyla yıkayın. Tuzlu kaynar suda iyice yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp etini tel tel ayırın. Ispanağı temizleyip kıyın. Pirinci 2 bardak su ile yumuşayana kadar haşlayın. Kalan 8 bardak sut ıspanak, et, nohut ve tuzu ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Yoğurt, un ve yumurtayı bir kapta pürüzsüz olana kadar çırpın. 1 kepçe kaynar et suyundan ekleyip tekrar çırpmaya devam edin,

Karışımı kaynamakta olan çorbaya ekleyip hızla karıştırın. Yoğurdun kesilmemesi için devamlı karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Üzeri için tereyağı tavada kızdırın. Kırmızıbiberi ekleyip tavayı ocağın üzerinden alın.

Çorbayı kaselere paylaştırıp üzerine biberli yağı gezdirin ve servis yapın.

