



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YEŐİL SOS

1 demet ıspanak
2 adet taze soğan
1 ay kaşığı karabiber
1 orba kaşığı niőasta
1 diő sarımsak
2 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
1 su bardaęı su

İspanak çok ince kıyılır. Tencereye konur. Üzerine doğranmıő soğan, sarımsak ve yağ eklenir. Kapaklı olarak yumuőayana kadar, kısık ateőte piőirilir. Sonra robottan geçirerek püre yapılır. Tekrar tencereye konur. Üzerine su, niőasta, tuz ve karabiber eklenir, bir taőım piőirilir.