



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ İSPANAK ÇORBASI

250 g İspanak
2 Diş Sarımsak
1 Adet Soğan
İsteğe Bağlı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı Un
100 ml Krema
1 Adet Tavuk Bulyon
100 g Keçi Peyniri
İsteğe Bağlı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Beyaz Biber
1/2 Çay Kaşığı Muskat Rendesi

Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsağı, zeytinyağında baharatlarla soteleyelim. Un ilave edip karıştıralım ve iri doğranmış ıspanak yaprakları ilave edip sotelemeye devam edelim. İspanaklar yumuşayınca su ilave edip ve karıştıralım. Kısık ateşte pişirdikten sonra el blenderıyla pürüzsüz kıvama gelinceye kadar çekelim. Süt veya kremaya, tuz ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatalım. Keçi peyniri ile servis hazır hale getirelim.
