



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İSPANAK ÇORBASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 çorba kaşığı dolusu Naturelka İspanak Tozu
1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı tavuk veya et suyu
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı labne peyniri
Tuz
Karabiber

Tereyağ, un ve sarımsak tozu kokusu çıkana kadar kavrulur. Naturelka ıspanak tozu ilave edilir. Daha sonra tavuk/et suyu ve su yavaş yavaş ilave edilir, topaklanırsa el blendıryla çekilir. Tuz ve kara biber ilave edilir bir iki taşım kaynatılır, labne peyniri koyulur ve altı kapatılır. Sıcak olarak servis edilir.

