



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ISPANAK ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Çay Kaşığı karabiber
400 ml süt
3 Adet patates
250 ml su
1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
300 gr ıspanak
3 Çorba Kaşığı Kabuksuz Kabak Çekirdeği

Doğranmış ıspanak ile suyu tencermize koyup kapağı kapalı olarak 7-8 dakika kadar pişirelim Haşlanmış patateslerin kabuğunu soyup birkaç parçaya böldükten sonra tencermizin içine atıp el blenderimizle çorbamızı püre haline getirelim. Süt, sana klasik kase ve kabak çekirdeğini tencereye ilave ettikten sonra çorbamızı, koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirmeye devam edelim. Tuz, karabiber ve kırmızı biber eklediğimiz çorbamızı ocaktan indirdikten sonra kabak çekirdekleri ile süsleyip servis yapalım.