



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İSPANAK ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Ispanak 300 gr
Soğan 150 gr
Tereyağı 20 gr
Su 400 ml
Krema 100 ml
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Soğanı 1 cm kalınlık küpler şeklinde kesin. Krema hariç bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün, kremayı ekleyin ve blender ile homojen hale getirin.

