



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI İSPANAK ÇORBASI

1 kavanoz Penguen Kavrulmuş İspanak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema
3 su bardağı su
1 diş sarımsak
Karabiber
Kaya Tuzu
Birkaç dilim kızarmış ekmek

Penguen Kavrulmuş İspanak Konservesini bir tencerede tereyağında kavurmaya başlayın. İçine sarımsağı, tuzu, karabiberi ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Çorbamız kaynamaya başlayınca kremanın yarısını ekleyip çorbayı blenderdan geçirin. Birkaç dk daha kaynatıp altını kapatın. Servis kaselerine çorbayı koyup üzerine krema ve kızarmış ekmek ekleyerek servis edin.

