



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI İSPANAK ÇORBASI

- 2 demet ıspanak
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- Muskat rendesi
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı et suyu
- Yarım su bardağı sıvı krema
- Tuz
- Karabiber
- 10 dilim tost ekmeği
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar

İspanakları ayıklayıp, haşladıktan sonra suyunu sıkıp doğrayın. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı ayıklayıp kıyın.

Çorbanın üzeri için, tost ekmeklerinin üzerine sıvı yağı sürüp, üzerine rendelenmiş kaşarı peynirini serpin. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında peynir eriyip, kızarana kadar pişirin.

Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, içine yemeklik doğranmış kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış sarımsakları ve unu ilave edip un pişip kokusu çıkınca, kıyılmış ıspanakları ve muskat rendesini ekleyip kavurun. Daha sonra et suyunu, sütü, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra bir taşım orta ateşte kaynatıp ateşten alın.

Blender yardımıyla sebzeleri püre haline getirin. Tencereyi tekrar ateşin üzerine koyup, içine kremayı ilave edip, kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Fırında kızarttığınız peynirli ekmekleri istediğiniz büyüklükte parçalara kesip, servis kasesine aldığınız çorbanın üzerine koyun. Ktır ekmecli kremalı ıspanak çorbasını sıcak olarak servis edin.

