



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İSPANAK ÇORBASI

Emine Beder

1 Yumurta sarısı
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
250 gr. Ispanak (yapraklı kısımları)
1 orta boy soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1/4 limon suyu
3-4 su bardağı su
Tuz
Kırmızı biber

Ispanak yapraklarını yıkayıp suyunu süzdürerek ince doğrayalım. Tencereye sıvı yağı alalım küp doğranmış soğan ilave edip pembeleştirelim. Ispanakları ilave edip 2-3 dakika kavuralım. Unu serpererek birkaç kez çevirelim sütü ve suyu ilave edip tuzunu ayarlayalım. Sürekli karıştırmak çorbanın üzeri göz olana dek pişirelim. Ateşten almadan 2 dakika önce yumurta sarısına limon suyu ile karıştırıp azar azar ve sürekli karıştırarak çorbayı ilave edelim. Bir taşım daha kaynatıp ateşten alarak üzerine arzuya göre kaşar rendesi serpererek servis yapalım.