



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İSPANAK ÇORBASI

800 gr SuperFresh ıspanak
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet buyk boy soęan (iri doęranmıř)
2 orba kaşığı un
1 lt tavuk suyu (kaynar)
1/2 çay kaşığı muskat 125 ml krema
Tuz
Tane karabiber
Pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağını ısıtın, soğanı ilave edin. Karıştırarak, orta ateşte soğanlar sararıncaaya kadar 3-4 dak. kavurun. Karıştırarak unu serpin ve 2-3 dak. daha kavurun. Ateřten alın, karıştırarak tavuk suyunun yarısını ve ıspanakları ilave edin. Hızlı ateşte kaynayıncaya kadar ısıtın. Ateři kısıp ve 10-15 dak. daha pişirin. Ispanakları ptrsz oluncaya kadar robottan geçirin. Karıştırarak kalan tavuk suyunu, muskat, tuz ve karabiberi ekleyin. Hızlı ateşte kaynayıncaya kadar ısıtın, ateşi kısıp 10 dak. daha pişirin. Pul kırmızıbiber serpin, krema gezdirip servis edin.

