



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI İSPANAK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Su Bardağı krema  
500 gr ıspanak  
1 Adet patates  
5 Su Bardağı su  
1 Adet soğan  
1 Yemek Kaşığı un  
6 Adet taze soğan

İspanakları yıkayıp doğrayın. Küp küp doğranmış soğanları margarinle pembeleştirin. Unu serpin ve 2 dk kavurun. Küp doğranmış patates ve taze soğanları ilave edin. Üzerine sıcak suyu ilave edip bir taşım kaynadıktan sonra ıspanakları ekleyin. 5 dk pişirin Çorbaları servis ederken üzerine birer kaşık krema ekleyin.

---