



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

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.
