



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ İSPANAKLI BORŞ ÇORBASI

Malzeme:

1 adet soğan
300 gram kuşbaşı kuzu eti
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
8 su bardağı su
1/4 küçük boy lahanası
Yarım kg ıspanak
2 adet havuç
2 adet patates
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Tuz, karabiber

Soğanı küp küp doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritip küp doğranmış soğan ve kuşbaşı kuzu etiyle beraber kavurun. Diğer tarafta altı su bardağı suyu kaynatıp tencereye ekleyin. Lahana'yı ince ince doğrayıp tencerede kaynayan çorbaya ilave edin. Havuçları temizleyip halka halka doğradıktan sonra tencereye ekleyin. Ispanakları yıkayıp kalan su ve unla beraber blenderden geçirin. Elde ettiğiniz yeşil suyu tencerede kaynayan lahanaya ve havucun üzerine ekleyin. Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğradıktan sonra tencereye ilave edin. Patatesler yumuşayana kadar kaynatın. Tuz ve karabiberle tatlandırarak servis yapın.