



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İSPANAK ÇORBASI

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin

3 Adet Patates

250 gr Ispanak Yaprığı

6 Su Bardağı Sıcak Su

1 Çorba Kaşığı Salça

Tuz, Karabiber, Pul Biber

Patatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. 6 su bardağı sıcak suya patatesleri koyup, az tuz ekleyin. Kaynamaya başlayınca kıyılmış ıspanağı da ilave edip pişmeye bırakın. Tavadan margarin eritin ve salça ekleyip, birkaç kez çevirin. Karabiber, pul biber ve tuz ilave edin. Margarin çorbaya ekleyin ve karıştırın. Çorbadan 3-4 çorba kaşığı kenara alın. Geri kalanını püre haline gelene kadar blenderden geçirin. Ayırdığınız karışımı ekleyin ve 5 dakika kaynatıp, servis yapın.

Püf Noktası: Blenderden geçirdiğiniz çorbaya kenara ayırdığınız malzemeyi ekledikten sonra, mutlaka birlikte birkaç dakika kaynatın. Bu çorbayı hiç blenderden geçirmeden de pişirebilirsiniz.

