



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇLİ İSPANAK ÇORBASI

1,5 çay fincanı pirinç  
600 gr. ispanak  
2 çarba kaşığı dolusu tereyağı ya da sofrta margarini  
2 orta soğan,  
Biraz tuz  
Karabiber  
8 bardak sıcak su

Yağı tencereye koyup kızdırın hafifçe. Halka halka doğradığınız soğanları ilave edin ve de çok ağır ateşte kızarıp esmerleşmeden saydam bir renk alacak şekilde kavurun soğanları. Tuzu, biberi, sıcak suyu, yıkayıp makineden geçirdiğiniz ispanağı ilave edin. Kaynaymca, yıkayıp süzdüğünüz pirinci, elinizle serper gibi ilave edin. Ve de pirinç şöyle dişe dokunacak kıvama gelinceye kadar pişirip indirin. Hemen sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Pirinçli Ispanak için tıklayın](#)

---