



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ YOĞURTLU İSPANAK ÇORBASI

1 demet ıspanak
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 ay bardağı pirinç
1 su bardağı et suyu
1 kase süzme yoğurt
1 orba kaşığı un
Su, tuz
Üzeri için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı toz kırmızıbiber

Pirinci yıkayıp süzdükten sonra çorba tenceremizin içerisine alıyor üzerini üç parmak aşacak şekilde su koyup haşlanmaya bırakın. Haşlanan pirinçlerin üzerine daha önceden haşladığınız nohutları ekleyip birlikte kaynatmaya devam edin. Et suyunu döküp kaynatmaya devam ederken yoğurt terbiyenizi hazırlayın. Bir kase içerisine süzme yoğurdu ve unu koyduktan sonra nce soğuk su ilave edip çırpın. Ardından sıcak su ekleyerek ılıtın. Kaynamakta olan pirinçli nohutlu harcın üzerine yavaş yavaş terbiyeyi döküp çorbayı kaynatın. Bu sırada kıvamını ayarlayıp tuzunu ekleyin. İnce doğranmış ıspanağın yapraklarını çorbaya ekleyip bir iki kez karıştırıp ocaktan alın. İspanağın yeşilliklerinin kaybolmaması için hemen servis edilmesinde fayda var. Bir tava içerisinde eritmiş olduğunuz tereyağının üzerine toz kırmızıbiber koyup yakmadan kızartın ve orbamızın üzerine dökerek servis edin.