



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PISIRCIK ÇORBA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Diş sarımsak

1 Bardak YOĞURT

1 Adet kuru soğan

3 Adet patates

10 Dal ıspanak

2 Yemek Kaşığı un

Patatesleri soydum yıkadım küp küp doğradım. Soğanı soydum yıkadım ve (incecik) yemeklik doğradım. Sarımsakları soydum yıkadım ve ezdim. Ispanakları ayıkladım, yıkadım ve saplarını kökünden aldım yalnızca yeşil yapraklarını kullandım. SANA MARGARİNİ ,soğan, ve sarımsağı pişirme tenceresine aldım hafif pembeleşince üzerine patatesleri ekledim bir sürede bu şekilde kavurdum. Üzerine patatesleri iki parmak geçecek kadar sıcak su ekledim patatesler yumuşayana kadar pişirdim. El blenderı ile püre haline getirdim. Başka bir tencereye terbiyesi için un, yoğurt, bir bardak soğuk su ilave ettim ve karıştırma teli ile sürekli karıştırarak bir taşım kaynattım. Üzerine bir bardak kaynar su ekledim karıştırdım ve patatesli karışımın üzerine ilave ettim. Bir kezde bu şekilde blender ile karıştırdım. Kısık ateşte 10dk. sürekli karıştırarak pişirdim. Üzerine yıkadığım ıspanak yapraklarını incecik doğrayıp ilave ettim bir dakika karıştırdım ve tuzunu ilave ettim karıştırdım ocağı kapattım. Üzerine pul biber ve SANA MARGARİNİ kızdırdım, sıcak servis yaptım.
