



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRİNÇLİ İSPANAK ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Yarım demet ıspanak
6 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 ay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı pul biber
Tane karabiber
2 orba kaşığı un
1 adet limon suyu
1 adet yumurta
3 orba kaşığı tereyağı
Tuz

Tereyağında küp doğranmış soğanı, sarımsakla beraber kavurun Unu serpin, 2- 3 dakika kavurun. Üzerine suyunu ekleyin ve karıştırarak bir taşım kaynatın. Pirinçleri ve baharatı ekleyin. Pirinçler yumuşayınca ıspanağı ilave edin. orbanızı 15 dakika pişirin. Ayrı bir kasede limon suyu ve yumurtayı çırpın, çorbanın suyundan alarak terbiyeyi ısıtın ve tekrar çorbaya ekleyerek servis yapın.

