SUSAMLI ISPANAK ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı susam
10 Diş sarmısak
200 gr haşlanmış nohut
10 Dal ıspanak
Aldığı kadar tuz
2 Adet soğan
1 Litre sebze suyu
Aldığı kadar karabiber
1 Adet yumurta

Tencereye tabanını 3 çorba kaşığı sana margarini koyup, ısıtın. İnce kıydığınız soğanları ve 2-3 iri parçaya böldüğünüz sarımsakları içine atın ve biraz öldürün. Soğan ve sarımsaklar hafifçe renk değiştirmeye başlayınca iyice yıkadığınız ıspanakları 3-5 parçaya bölerek tencereye koyun. Ispanakların renkleri koyulaştıkça ve tencereyi dolduran havalı halleri hafifçe sönünce, ısıtıcıda kaynattığınız 5 bardak su ve 1 bardak da tavuk stoğu üzerine ekleyin. Yoksa bir adet tavuk suyu tabletini ufalayarak tencereye atın ve 10 dakika kaynatın.Ispanaklar haşlanırken siz de bir tavada 2 çorba kaşık tereyağı ile 2 kaşık unu çevirerek hafif yakın. Nefis bir koku çıkacak ve un kahverengileşecektir. Karışımı tencereye boşaltın. Karışımın dibini de tencereye aktarabilmek için, çorbanın suyundan bir kaşık alıp tavaya koyun ve tavayı sıyırarak tencereye geri dökün. El blender'ı ile çorbayı tanesiz hale getirin. Gerektiği kadar karabiber ve tuz ekleyin. Son olarak 400 gr haşlanmış ve kabukları soyulmuş nohutu çorbanıza ilave ederek 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatın. Servis yapacağınız zaman kaselere koyduğunuz çorbanın üzerine bir kaç damla tatlı biber sosu, susam ve kırmızı pul biber ekleyerek ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:78334 • adı:Susamlı Ispanak Çorbası • gönderen:rukiye • indirme tarihi:04.06.2024 - 16:54