



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İSPANAK ÇORBASI

2 yemek kaşığı un
1 bağ ıspanak
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1,5 bardak süt
4 su bardağı un
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu
Üzeri için;
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı pulbiber
İsteğe bağlı kaşar rendesi

İspanakları ayıklayıp güzelce yıkıyoruz.

Suyunu iyice süzüp, ince ince doğruyoruz.

Soğanı yemeklik küp küp doğruyoruz.

Sıvı yağla pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Üzerine ıspanakları ilave edip karıştırıyoruz. 1-2 dakika kavuruyoruz.

Unu da ilave edip bir kaç kez çeviriyoruz. Sütünü, tuzunu ve suyunu da ilave edip kaynayana kadar sürekli çırpıcı yardımıyla karıştırıyoruz.

Kaynadıktan sonra altını kısıyoruz.

Diğer tarafta bir kasede yumurta ve limon suyunu çatalla güzelce çırpıp çorbamıza ilave edip güzelce karıştırıyoruz.

Üzeri için 2 yemek kaşığı sana margarini pul biberle yakıyoruz. İsterseniz çorbanın tamamına karıştırabilirsiniz yada servis ederken kaselere dökebilirsiniz. isteğe göre kaşar rendesi serpebilirsiniz.

