



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İSPANAK ÇORBASI

250 gr ıspanak (yaprakları)

25 gr sıvı yağ

1 adet soğan

2 yemek kaşığı un

1.5 su bardağı süt

2 su bardağı su

1 adet yumurta sarısı

¼ limonun suyu

Tuz

Üzerine:

Kıtır ekmek

Kaşar peyniri rendesi

İspanakları yıkayıp temizleyin. Suyunu iyice süzdürüp incecik doğrayın. Soğanı da küp küp doğrayın. tencereye yağı koyalım ısınınca üzerine soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra ıspanakları tencereye alın, 2-3 dk daha soğanlarla birlikte kavurun.

Unu ıspanakların üzerine serpin, birkaç kez çevirin. Sütü ve suyu ekleyin. Tuzunu da ayarladıktan sonra sürekli karıştırarak pişirin.

Çorba kaynadıktan sonra altını kısın, ayrı bir yerde yumurta sarısı ile limon suyunu karıştırın. Hazırladığınız karışımı kaynayan çorbaya yavaş yavaş dökün. Birkaç dakika sonra çorbayı ocaktan alabilirsiniz.

Çorbayı kasele aldıkdan sonraüzelerine Kaşar peyniri ve dilerseniz kıtır ekmek serptikten sonra servis yapın.

