



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İSPANAK ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

3-4 yaprak ıspanak
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tereyağı
1 tutam kimyon

Suyu ve sütü kaynatın. İçine ıspanak yapraklarını ilave edin. 5 dakika haşladıktan sonra tereyağı ve kimyonla tatlandırın. İsteğe göre sütü köpük haline (çırparak) getirip çorbayı süsleyebilirsiniz.

