



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ İSPANAK ÇORBASI

- 1 demet taze ispanak
- 2 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı süt
- 1 adet kuru soğan
- 2 çorb akaşığı tereyağı
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine ince rendelenmiş patates eklenir. Patates pişmeye başlayınca iri doğranmış ispanak katılır. Bir taşım pişirilir. Üzerine su, süt ve tuz katılır. Blendereden geçirilir. Bir taşım daha pişirilerek servise sunulur.