



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ İSPANAK ÇORBASI

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

- 1 bađ ispanak
- 1 adet havuç
- 1 adet sođan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardađı et suyu
- 2 su bardađı su
- Karabiber
- Tuz
- Terbiyesi için:
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı un
- 5 yemek kaşığı yoğurt

Ispanak yapraklarını yıkayıp, süzün. Sonrasında ince ince doğrayın. Çorba tenceresinde yağ ile birlikte soğanı kavurun. Rendelenmiş havucu ekleyin. Ispanakları ekleyerek 2-3 dakika kavurun. Tuzu, et suyunu ve suyu ekleyerek sebzeler yumuşayınca dek pişirin. Çorbayı blender'dan geçirin. Terbiyesi için yumurta sarısını, unu, yoğurdu çırpın. Kesilmemesi için, çorbadan bir kepçe terbiyeye ekleyin ve çırpın. Yavaş yavaş çorba tenceresine ekleyin. Bir taşım daha kaynatın ve ocağın altını kapatın.

