TERBİYELİ ISPANAK ÇORBASI

1 kg. ıspanak
yeteri kadar tuz ve karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1/2 bardak su
1 çorba kaşığı pirinç
1/2 bardak yoğurt
1 yumurta sarısı

Ispanakları yıkayın, haşlayın ve ince ince kıyın. Tuz, karabiber ilave edin. Ağzı sıkı kapanan bir tencerede tereyağını hafifçe pembeleştirin. Un koyarak kavurun. İçine ıspanak, su ve pirinçleri ilave ederek hafif ateşte pişirin. Gerekirse su ilave edin. Pirinçler pişince, çorbaya yumurta sarısı ile çırpılmış yoğurt koyarak servis yapın.

ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024

© lezzetler.com tarif no:33272 • adı:Terbiyeli Ispanak Çorbası • gönderen:Eda21 • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:59