



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI İSPANAK ÇORBASI

Yarım kilo ıspanak
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı un
2.5 su bardağı süt

Kuru soğanı küçük küçük doğrayın tereyağ ile kavurun, unu ilave edip kavurmaya devam edin. Yıkanmış ayıklanmış küçük doğranmış ıspanakları atıp biraz daha kavurun. Ocağı kapatıp üstüne sütün yarısını döküp blender'dan geçirin. Püre haline gelince kalan sütü, kremayı, tuzu katıp 1-2 taşım daha kaynatıp, ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.