YOĞURTLU ISPANAK ÇORBASI

Malzemeler:
1 küçük demet ıspanak
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
4 çorba kaşuğu sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
7-8 su bardağı su ya da et suyu

Yapımı:
Piricin üzerine 2,5 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Ispanak yıkanır, sapı ile birlikte ince doğranır. Tencereye su ya da et suyu konur, tuz eklenir kaynama noktasına gelince ıspanak atılır. Ispanak yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine haşlanmış pirinç katılır. Bu arada yoğurt, yumurta, sıvı yağ karabiber ve un iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbadan 1 kepçe yoğurtlu karışıma eklenir ve çorbaya sicim gibi akıtılarak eklenir. Çorba sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:12110 • adı:Yoğurtlu Ispanak Çorbası • gönderen:Nurpare • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:50