



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU İSPANAK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
100 gram ıspanak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 su bardağı su
Tuz
Terbiyesi için;
5 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1-2 damla limon suyu

İspanağı ayıklayıp güzelce yıkayın.

Daha sonra ince ince doğrayın.

Soğanın da kabuğunu soyup ince bir şekilde doğrayın.

Zeytinyağını bir tencerede ısıtın.

Üzerine soğanı ekleyip birkaç dakika kavurun.

Ardından ıspanakları ilave edip kavurmaya devam edin.

İspanakları yaklaşık 5 dakika kavurduktan sonra suyu ekleyip kaynatın.

Diğer taraftan çorbanızın terbiyesini hazırlayın. Bunun için de yumurta sarısı, yoğurt, un ve limon suyunu bir kasede karıştırın.

Çorbadan 1 kepçe terbiyeye ekleyip hızlıca karıştırın ve tencereye ilave edin.

Tuzunu da ekleyip karıştırarak pişirin.

