



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU İSPANAK ÇORBASI

2-3 kök ıspanak  
1 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı pirinç  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
Sıcak su (6-7 bardak kadar)  
Terbiyesi için:  
3-4 yemek kaşığı yoğurt  
1 yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı un  
Üzeri için:  
Tereyağı  
Pul biber

İspanakları yıkayıp ince ince doğrayalım. Soğanı yemeklik doğrayalım, sarımsağı da küçük doğrayalım veya rendeleyelim.

Tencereye sıvı yağı koyup soğanı kavuralım, sarımsağı ve ıspanağı da ekleyip biraz çevirip, üzerine 1 litre kadar su ekleyelim. Pirinci de atıp pirinçler yumuşayana kadar pişmeye bırakalım.

Terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpalım. Pişen çorbanın suyundan terbiyeye bir iki kepçe alalım karıştırıp çorbaya ekleyelim.

Kıvamını kontrol edip gerekirse sıcak su ekleyelim, tuzunu da atıp bir taşım kaynatıp altını kapatalım. Üzeri için biberli yağ yapıp çorbanın üzerine gezdirelim.

