



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ İSPANAK ÇORBASI

Tereyağı 2 yemek kaşığı
Un 1,5 yemek kaşığı
Tavuk suyu 1 Litre
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 2 diş
Taze zencefil püresi 2 çay kaşığı
Tuz 1,5 çay kaşığı
Ispanak 400 gram

İlk olarak bir tencerenin içine tereyağı ve unu ekleyip kavurun. Ardından tavuk suyunu ekleyip hızlıca karıştırın ve içine doğranmış soğan, sarımsak, ıspanak ve zencefil püresini ekleyin. Son olarak baharatlarını ekleyip kaynatın ve blenderdan geçirin. İsteğe göre içine su ekleyebilirsiniz. Blenderdan geçirdikten sonra 3-4 dakika kaynatıp servis edebilirsiniz. Servis ederken üzerine sulandırılmış yoğurt gezdirerek servis edebilirsiniz.

