

Mısır Yarmalı Ispanak Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Ordu usulü mısır yarmalı ıspanak çorbası, ıspanağın mısır yarması ve tereyağıyla buluşturarak tok bir Karadeniz kasesi çıkarır.

Malzemeler

- 300 gr Ispanak
- 0.8 su bardağı mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Mısır yarmasını kaynatıp ıspanağı doğrayın.
2. Soğanı tereyağında 3 dakika çevirin.
3. Mısır yarmasını suyu ekleyip 15 dakika kaynatın.
4. Ispanağı katıp 10 dakika pişirin, yeşil rengi fazla kararmasın.
5. Tuzunu ayarlayıp çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır yarmasını önceden yulaf kepeği çorbası suyunda 10 dakika nişasta hissi bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt