Ispanaq Çorbası

Ispanak Çorbası

1 Dəstə ispanaq
1 Ədəd orta boy quru soğan
7 Çorba qaşığı günəbaxan yağı
1,5 Çay stəkanı un
3 Su stəkanı süd
6 Su stəkanı su, ət suyu qarışığı
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Su stəkanı rəndə kaşar (pendir)

İspanaqlar yuyunar. Sapları incə, yarpaqları iri doğranar. Soğanlar incə qıyılar.
Doğranan ispanaq və soğan bir qazana qoyular, üzərinə günəbaxan yağı əlavə olunar, qarışdırılar.
Qazanın qapağı bağlanılar, atəş çox batıq nizamdaykən 25 dəqiqə qapağı heç açılmadan bişirilər. (Yanvar/ocaq batıq olduğu üçün ispanaqlar tam bişməyəcək, rəngi dəyişməyəcək.)
Müddət sonunda qazan atəşdən alınar, qapağı 10 - 15 dəqiqə daha açılmaz.
İspanaqların buxarı çöküncə qapağı açılar, robotdan keçirilərək püre halına gətirilər.
Çorbanın bişəcəyi qazana ispanaq püresi qoyular, üzərinə süd və un əlavə olunar, ocağa komadan əvvəl unun topak olmaması üçün yaxşıca qarışdırılar.
Qazan orta nizamlı ocağa qoyular, qarışdıraraq su və ət suyu əlavə olunar.
Çorba qaynamağa başlayınca batıq atəşə alınar, duz və qara bibər əlavə olunar. 5 dəqiqə daha qaynadılar ocaqdan alınar.
İspanaq şorbası, isti olaraq kasalara qoyular, üzərinə rəndələnilmiş kaşar pendiri səpilərək xidmət edilər.

Not: Süd, isti ispanaq püresinin üzərinə qatılmamalıdır, əks halda kəsilər.