



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

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 yuyunur. Sapları incə, yarpaqları iri doğranar. Soğanlar incə qıyılır.
- # Doğranan ispanaq və soğan bir qazana qoyular, üzərinə günəbaxan yağı əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, atəş çox batıq nizamdaykən 25 dəqiqə qapağı heç açılmadan bişirilər. (Yanvar/ocaq batıq olduğu üçün ispanaqlar tam bişməyəcək, rəngi dəyişməyəcək.)
- # Müddət sonunda qazan atəşdən alınır, qapağı 10 - 15 dəqiqə daha açılmaz.
- # İspanaqların buxarı çöküncə qapağı açılır, robotdan keçirilərək püre halına gətirilər.
- # Çorbanın bişəcəyi qazana ispanaq püresi qoyular, üzərinə süd və un əlavə olunur, ocağa komadan əvvəl onun topak olmaması üçün yaxşıca qarışdırılır.
- # Qazan orta nizamlı ocağa qoyular, qarışdıraraq su və ət suyu əlavə olunur.
- # Çorba qaynamağa başlayınca batıq atəşə alınır, duz və qara bibər əlavə olunur. 5 dəqiqə daha qaynadılar ocaqdan alınır.
- # İspanaq şorbasi, isti olaraq kasalara qoyular, üzərinə rəndələnmiş kaşar pendiri səpilərək xidmət edilir.

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