

Ispanak Corbasi

Malzemeler

Yarım kilo taze ayıklanmis ispanak yapragi

1 Pirasa

2 Havuc

Istege Bagli Olarak Kereviz Sapi

1 Limon

1 litre Tavuk Suyu veya Icme Suyu (hazir tablet kullanabilirsiniz)

1 Adet Ince Sogan

Tuz ve karabiber

Birkac sag taze feslegen

2-3 Corba Kasigi Zeytinyagi

Yapilisi

Corba tenceresinde, tum sebzeleri kabaca dograyip, ispanak yapraklarini da ekleyerek kaynamaya birakin. Limonu 4'e keserek kabuguyla suya atin

Kaynayinca Tuz, Karabiber ve birkac yaprak feslegen ekleyip, altini orta-kisik atese getirip pisirin

Limon parcalarini icinden alip, karisimi blenderda cekin.

Uzerine taze Feslegen yapraklari ve Zeytinyagini ilave edip corba servisine baslayabilirsiniz.