

Ispanak Corbasi

Malzemeler

1 kg kiyilmis ispanagin yapraklari
1 tane ince kiyilmis kuru sogan
1 cay bardagi beyaz un
2 su bardagi soguk sut
2 yemek kasigi tereyag
2 yemek kasigi sivi yag veya zeytinyagi
Tuz,karabiber,pul biber
Istege bagli olarak et suyu veya et su tablet
Uzeri Icin:
Rende kasar
Kizartilmis kitir ekmek

Yapilisi

Ispanak corbasini yapmak icin oncelikle ispanak yapraklarini robottan gecirerek iyice kiyin, buyuk bir tencerede sivi yagin icinde soganlari pembe olana kadar kavurun, baska bir yer tavada unu tereyaginda kavurun, kavrulan malzemeleri buyuk tencerede birlestirin uzerine soguk sutu, et suyunu , ispanaklari ilave edin,surekli karistirarak boza kivamina gelene kadar pisirin, tuz ve baharatlari ekleyin ister blenderden gecirin ister bu sekilde uzerini susleyerek servis yapin.