Ispanak çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Ispanak 19¾ su bardağı
426 g	Patates 2 adet
50 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
110 g	Soğan 1 adet
206 g	Süt 1 su bardağı
1,01 kg	Kemik suyu 5 su bardağı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Patatesleri soyup doğrayın, suda yumuşayana kadar haşlayın ve ezip püre yapın.
2. Ispanağı ayıklayıp yıkayın, ince doğrayın. Tencerede ara sıra karıştırarak yumuşatın, sonra blenderden geçirip püre yapın.
3. Soğanı küçük doğrayıp yağda pembeleştirin.
4. Patates ve ıspanak püresini soğana katıp karıştırın, et suyunu ekleyip kaynatın.
5. Sütle yumurta sarısını çırpıp çorbayla ılıtarak tencereye ekleyin, bir taşım kaynatın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Çorbalar (2011)
tatname.com/tr/tarif/ispanak-corbasi-megep-corbalar