

# Mısır Yarmalı Ispanak Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Ordu usulü mısır yarmalı ispanak çorbası, spanak mısır yarması ve tereyağıyla buluşturarak tok bir Karadeniz kasesi çıkarır.

## Malzemeler

- 300 gr Ispanak
- 0.8 su bardağı mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Soğan tereyağında 8 dakika çevirin.
- Mısır yarması ve suyu ekleyip çorbayı 5 dakika kaynatın.
- Ispanağı katıp 6 dakika daha pişirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yarması önceden yıkamak çorbanın suyunu ağzı bir nişasta hissi bırakmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt