



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Ispanak Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 400 g ıspanak
- 1 ay bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

n Hazırlık:

400 g ıspanak, 1 çay bardağı pirinç ve 1,5 su bardağı yoğurt malzemelerini ln. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgha almak piştirme sresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağıılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis nerisi:

Çorbayı sıcak olarak, yanında kızarmış ekmek veya mevsim salatasıyla servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifiñ tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:



- 400 g ıspanak, 1 çay bardağı pirinç ve 1,5 su bardağı yoğurt için gerekli ayıklama, yıkama ve doğrama işlemlerini tamamlayın.
- Sebzeleri benzer büyüklükte keserek eşit sürede yumuşamalarını sağlayın.

2. Aroma tabanını kurun:

- Yağ ve aromatik malzeme kullanılan tariflerde bunları tencerede yakmadan kısa süre çevirin; baharatları ardından ekleyin.
- Ana sebze, tavuk veya tahıl bileşenini ilave ederek malzemeleri birkaç dakika karıştırın.

3. Çorbayı pişirin:

- Sıcak suyu veya suyu ekleyip tencerenin kapağını aralık bırakın.
- Malzemeler tamamen yumuşayana kadar kontrollü ateşte pişirin; gerekirse yüzeydeki köpüğü alın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Tarifin yapısına göre çorbayı pürüzsüz çekin, taneli bırakın veya terbiyeyi ılıştırarak ekleyin.
- Tuzunu son aşamada ayarlayıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kaşıkla kolayca ezilmeli; çorba ne su gibi ince ne de soğudukça katılaşacak kadar koyu olmalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme, taneli çorbalarda çiğ tahıl kalmamalıdır. Kıvamı koyuysa sıcak suyu azar azar ekleyin; fazla sıvıysa kapağı açık birkaç dakika daha kaynatın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden siğ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Yoğurtlu terbiyeye sıcak suyu azar azar eklemek kesilmeyi önler.