ISPANAK ÇORBASI

1 Demet ıspanak
1 Adet orta boy kuru soğan
7 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1,5 Çay bardağı un
3 Su bardağı süt
6 Su bardağı su, et suyu karışımı
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı rende kaşar

Ispanaklar yıkanır. Sapları ince, yaprakları iri doğranır. Soğanlar ince kıyılır.
Doğranan ıspanak ve soğan bir tencereye konur, üzerine ayçiçek yağı eklenir, karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılır, ateş çok kısık ayardayken 25 dakika kapağı hiç açılmadan pişirilir. (Ocak kısık olduğu için ıspanaklar tam pişmeyecek, rengi değişmeyecektir.)
Süre sonunda tencere ateşten alınır, kapağı 10 – 15 dakika daha açılmaz.
Ispanakların buharı çökünce kapağı açılır, robottan geçirilerek püre haline getirilir.
Çorbanın pişeceği tencereye ıspanak püresi konur, üzerine süt ve un eklenir, ocağa komadan önce unun topak olmaması için iyice karıştırılır.
Tencere orta ayarlı ocağa konur, karıştırarak su ve etsuyu eklenir.
Çorba kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır, tuz ve karabiber eklenir. 5 dakika daha kaynatılır ocaktan alınır.
Ispanak çorbası, sıcak olarak kaselere konur, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek servis yapılır.

Not: Süt, sıcak ıspanak püresinin üzerine katılmamalıdır, aksi halde kesilir.