ISIRGAN ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

500 gr ısırganotu
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı barbun fasulye
5-6 dal pırasa
Yarım çay bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
1 avuç mısır unu
1 tutam taze nane
2 lt su
Tuz

Isırganotu teker teker ayıklanır. Bol suda yıkanır. Orta kalınlıkta doğranır. Soğan küp küp doğaranıp yağda kavrulur. İçine pul biber, doğranmış ısırgan, yeşil mercimek, bulgur, barbun fasulye ve tuz ilave edilip 5 dk buharda pişirilir. Diğer yandan kaynatılmış olan 2 İt su tencereye ilave edilip bir avuç mısır unu da bulanarak çorba 15-20 dk kısık ateşte pişirilir. İnce ince doğranmış pırasa, taze nane, tereyağı ile ayrı birtavada kavrulur. Çorbanın üzerine yakılır. Sıcakservis edilir.