



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN ÇORBASI

400 gr. ısırgan otu

Tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

1'er adet patates ve soğan

300 gr. ıspanak

Karabiber

1 diş kıyılmış sarımsak

5 su bardağı sıcak su

Tereyağını bir tencerede eritip, küp doğradığınız patates, soğan ve sarımsağı sote edin. Yıkayıp doğranmış ısırgan otu ve ıspanağı ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar sotelemeyi sürdürün. Su, tuz ve karabiber ekleyip, 5 dakika pişirin.