



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTU ÇORBASI (GİRESUN)

250 gr ısırganotu
1 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı un
2 kahve fincanı su
2 kahve fincanı süt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı krema veya süzme yoğurt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

İncecik doğranmış soğan hafif ateşte pembeleştirilir Un eklenir ve kavurmaya devam edilir. Su ve tuz ilave edildikten sonra 1-2 dakika iyice karıştırılır. Daha sonra doğranmış ısırganotu ilave edilir. Bu şekilde 10 dakika kadar kaynatılır. Süt eklendikten sonra birkaç dakika daha kaynatmaya devam edilir. Yumurta sarısı ve krema (veya süzme yoğurdu) ayrı bir yerde çırpılır. Servis yaparken kaselere alınan çorbanın üzerine hazırladığınız terbiyeden dökülür. Dilerseniz rendelenmiş kaşar ile de süslenebilir.