



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISIRGANOTU ÇORBASI

<https://yemek.name>

1 demet ısırganotu
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
3 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Isırganlar yıkanıp temizlenir.
Soğanları zeytinyağında kavrulur.
Kavrulan soğanlara ısırganotunu ekleyin.
Yumuşayan ısırganların üzerine unu serpip, biraz daha kavurun.
Yavaş yavaş süt ve tavuk suyunu ekleyip, kaynatın.
Tuz ve karabiber ekleyip, kaynayan çorbayı blendırdan geçirip, servis edin.

Not: Isırganlarla uğraşırken eldiven giymeyi unutmayın.

