ISIRGANOTU ÇORBASI

4 kg ısırgan otu
4 adet soğan
1 tatlı kaşığı tereyağ
1 su bardağı un
5 su bardağı tavuk yada et suyu
250 gr kuskus
100 gr krema
1 adet limon
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
6 diş sarımsak
250 gr domates püresi
1 çay kaşığı kuru nane
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Isırgan otunu haşlayıp, irice kıyın. Soğanla birlikte kavurun. Baska bir tencerede yağı eritip unu kavurun. Et suyunu, ısırganlı malzemeyi ve kuskusu, unun oldugu tencereye alın. Krema, limon suyu ve yoğurdu karıştırın. Yumurtayı çırpıp ekleyin.Zeytinyağını ekleyip, karıştırarak kaynatın.Son olarak, domates püresi ve dövülmüs sarımsağı ekleyin. 2-3 dakika daha kaynatın. Üzerine nane serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72439 • adı:Isırganotu Çorbası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:56