



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTU ÇORBASI (ANKARA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1/2 çay bardağı mısır unu
1/2 çay bardağı un
1 çay bardağı pirinç
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
7 yaprak taze yeşil sarımsak
500 gr ısırgan otu
5 su bardağı su
1 adet soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı ve bir yemek kaşığı tereyağı tencereye boşaltılır. İnce kıyılmış soğan ilave edilip biraz kavrulur. Ardından mısır unu ve un yavaş yavaş eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine 5 su bardağı sıcak su ilave edilir. Ayıklanmış ve ince doğranmış sarımsak ile ısırgan otu tencereye ilave edilir. Islanmış, yıkanmış pirinç ve tuz eklenir. Kaynamaya başladığında kısık ateşte malzemeler yumuşayana kadar pişirilmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

