



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. ısırganotu
1 fincan sıvı yağ
2 adet soğan
3 kaşık mısır unu
6 su bardağı su
1 su bardağı süt veya 100 gram krema
2-3 adet sarımsak
Tuz
Sıvı yağ
2 kaşık margarin

Doğranmış soğanlar sıvı yağda iyice kavrulur. Kavrulan soğanların üstüne mısır unu ilavesiyle birlikte kavrulmaya devam edilir. Isırganlar yıkanıp, doğrandıktan sonra un ve soğanın üzerine ilave edilip 6 su bardağı su ile iyice yumuşayana kadar pişirilir (mümkün olduğunca az kaynatılır. 8-10 dk.). Pişen çorbanın içine süt veya krema ilave edilerek ocağın altı söndürülür. Servis yapılırken isteğe göre 2-3 diş sarımsak ezilerek çorbaya ilave edilir.

