



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.

