



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN ÇORBASI (İZMİR)

Anadolujet Magazin

1 demet taze ısırgan (Çiğken çıplak elle dokunmanız iyi olur)
1 adet patates
1 adet kuru soğan
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun. Küçük küçük küpler şeklinde kestiğiniz patatesi de ekleyin. Patatesler yumuşayana kadar soteleyin. Bir kapta su kaynatın. Isırgan otlarını kaynar suda bir dakika haşlayıp kepçeyle buz dolu bir kaba alın. Bu işlem otun yeşil rengi kaybolmasın diye yapılır. Isırganı buzlu sudan hemen çıkarıp blenderden geçirin. Tenceredeki soğan, patates karışımını da blenderden geçirin. Üç su bardağı suyu patatesli karışıma ilave edip bir taşım kaynatın. Ocağınızın altını iyice kısıp, ısırgan püresini ekleyin. Tuzunu ve biberini koyup kaynatmadan ısıtın. İkrâm ederken üzerine ktır ekmek koyabilirsiniz. Şifa kaynağı ısırgan çorbanız hazır.

