



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISIRGAN ÇORBASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg. Isırgan
1 yemek kaşığı tereyağ
½ demet taze nane
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı mısır unu
½ yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı bulgur
2 adet yeşil pırasa yaprağı
2 çay kaşığı tuz
Yeterince sıcak su

İnce ince doğranmış pırasa yaprağı, ezilmiş sarımsak, tereyağı ile kavrulur. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine kaynamış sıcak su ilave edilir. Kaynayan suyun içine yıkanmış ve ince ince doğranmış ısırgan ilave edilir. Yarı pişince bulgur katılır. Bulgur pişince ince ince doğranmış nane, mısır unu, (topaklanmaması için azar azar katılarak karıştırılır) tuz ilave edilerek ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.

