



ISIRGAN ÇORBASI (ORDU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- ½ kg. Isırgan
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam yaş veya kuru nane
- 3 diş kuru veya yeşil sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2-3 çorba kaşığı mısır unu
- 2 çorba kaşığı salça
- ½ su bardağı bulgur veya pirinç
- 1 tutam yeşil pırasa yaprağı
- 1 tutam pezik
- 2 adet acı biber
- Su (miktarı çorba kıvamı)

Isırgan, pezik, pırasa ince ince doğranıp kaynar suya eklenir. 2 adet kırmızı biber konulur. İyice kaynayınca un ilave edilir. İnmesine yakın nanesi doğranır. Piştikten sonra ince ince doğranmış sarımsak ve soğan tereyağında salça ile birlikte kızdırılır. Bu sos çorbanın içine dökülüp, bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır.

