



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN ÇORBASI

- 1 adet ısırganotu
- 1 adet büyük boy soğan
- 10 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı toz tavuk bulyon
- 4 çorba kaşığı krema veya 6 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Çorba kaşığı acı pul biber

Isırganotlarını kaynar suya bastırıp çıkartın. 3 su bardağı suyla 20 dakika kaynatıp süzün. Suyunu ayırın. Soğan ve sarımsağı zeytinyağında sarartın. Unu katıp çevirin. Süzdüğünüz su, toz tavuk bulyon, ısırganın körpe uçları ve yapraklarını ilave edin. 10 dakika kaynatıp robottan geçirin. Kaynadıktan sonra kremayı ve kalan suyu katıp 5 dakika daha pişirin. Acı pul biberi, 2 çorba kaşığı zeytinyağında kızdırıp üzerine dökün. Tulum peyniriyle birlikte servis yapın.