



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGAN ÇORBASI

1 Çorba Kaşığı Buğday Unu  
1 Kase Isırgan Otu  
1 Tutam Kereviz Yaprağı  
1 Adet Kuru Soğan  
2 Çorba Kaşığı Mısır Unu  
2 Diş Taze Sarımsak  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
Su  
Tereyağı  
Tuz

Tencereye yağları alıp, ince doğranmış soğanları ekleyip kavuruyoruz. Mısır ununu, buğday ununu ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Üzerine soğuk su koyup yavaş yavaş kanştırarak kaynatıyoruz. Çorbamızın kıvamı ortaya çıkınca ince doğranmış ısırgan otunun yapraklarını, taze sarımsağı ve kereviz yapraklarını ilave edip bir taşım kaynatıp servis ediyoruz.

