



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGAN ÇORBASI

1 demet ısırgan
2 çorba k. mısır unu
2 çorba k. tereyağı
1 soğan
1 diş sarımsak
tavuk veya et suyu
tuz

Isırganları az bir su ile haşlayın. Diğer tarafta tereyağında soğan ve sarımsağı soteleyin. üzerine mısır ununu koyup karıştırın. Üzerine tavuk suyunu koyun. Haşladığınız ısırganları püre yapıp diğer karışımı ekleyin. Suyunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip sıcak servis yapın. Bir kase içen tadına inanamayıp 1 kase daha içiyor.