



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN OTU ÇORBASI

<http://kuzeydenlezzetler.com>

1/2 kg ısırgan otu
1,5 su bardağı mısır unu
3 Yk tereyağı
1 Tk nane
4-5 diş sarımsak
Tuz

İlk olarak ısırgan otlarını sap kısımlarından yapraklarını ayırarak temizleyip, yıkıyoruz. Ellerimizi korumak için eldiven kullanmayı unutmayalım. Temizlediğimiz ısırgan otlarını haşlıyoruz. İsteğe bağlı olarak bir kısmının saplarını da haşlayabilirsiniz. Isırganlar yumuşadığı zaman bir bardak haşlanmış suyunu bir kenara ayırıp ısırgan otlarını süzuyoruz. Haşlanmış suyun tamamını kullanmak çorbanın tadını bozabilir. Süzdüğümüz yapraklarımızı ve bir bardak suyumuzu blenderden geçiriyoruz. Elde ettiğimiz püreye bir kaç bardak su ve mısır unu ekleyerek pişiriyoruz. (su miktarını çorbanızı sevdiğiniz kıvama göre ayarlayabilirsiniz.) Çorbanın pişmesine yakın sarımsak, nane (taze veya kuru) ve istediğiniz baharatları ilave edebilirsiniz.

