ISIRGAN ÇORBASI

250 gram ısırgan otu
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet ince doğranmış soğan
3 diş kıyılmış sarımsak
3 adet orta boy patates
7.5 su bardağı sebze suyu
10 adet tane karabiber,
1 tatlı kaşığı tuz
Püre için:
3 adet havuç
3 adet mor havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
Servis için:
Dilimlenmiş ekmek
1 çorba kaşığı susam

Isırganları elinize eldiven takarak yıkayıp, yapraklarına ayırın ve kurulayın. 2 çorba kaşığı zeytinyağını tencereye alıp, soğan ve sarımsağı soteleyin. Kabukları soyulup küp doğranmış patates ilave edip, 5 dakika pişirin. Sebze suyu, tane karabiber ve tuz ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, 30 dakika pişirin. Isırgan ekleyip, 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Püre için havuçların kabuklarını soyup, tuz ve zeytinyağı ile harmanlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Sarımsağın kök tarafından hafifçe kesip pişirme kağıdına sarın ve fırın tepsisine, havuçların yanına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp, ılındığında sarımsakların içlerini çıkarın ve yarısını havuçla, kalanını siyah havuçla ayrı ayrı blenderden geçirerek püre haline getirin. Çorbayı servis tabaklarına pay edin. Ekmeklerin üzerilerine pürelerden yerleştirip, susam serpin ve çorbayla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:153665 • adı:Isırgan Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:53