



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTU ÇORBASI

Yarım kilo ısırganotu
1,5 bardak Mısır unu
3 kaşıık tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
4-5 diş sarımsak
Tuz

Ellerinize eldiven geçirerek ısırganları doğrayın ve üzerini geçecek kadar suda haşlayın. Yumuşayınca haşlama suyundan 1 bardak alıp gerisini süzün. Yaprakları tencereye alın suyu da ekleyerek blenderdan geçirin. Kolay ezmek için biraz su ekleyin. Haşlanmış otları pre gibi ezin ve birkaç bardak daha su ekleyin. Ocaėa alıp yavaş yavaş mısır ununu ekleyin. Bir taraftan tel çırpıcıyla çırpın. Kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan almaya yakın dövülmüş sarımsak, nane ve tuzunu ilave edin. En son tavada erittiğiniz tereyağını koyup karıştırın ve ocaktan alın.



Fotoėraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 16.11.2021