



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTU ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 bađ isırganotu
3 diş sarımsak
1 çay bardağı mısır unu
3 kaşığ tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Sıcak su

Bildiđiniz üzere ısırgan otu elinizle dokunduğunuzda yakar. Temizlemeden önce eldiven kullanmanızda fayda var. Saplarından ayırdığınız ısırgan otunu bir tenceye alın. Üzerine geçecek kadar sıcak su ekleyip, yumuşayana kadar haşlayın. Suyuyla beraber blender'dan geçirin. Ocağın altını açıp, ezilen ısırganı kaynatın. Mısır ununu karıştırarak çorbanın üzerine dökün. Çorba kıvam almaya başlayacaktır. Tuzunu ilave edip, kenara alın. Diđer tarafta küçük bir tavaya tereyağını alıp, içine 3 diş ezilmiş sarımsağı kokusu çıkana kadar kavurun. 1 tatlı kaşığı salça ekleyip, dağıtın. Salçalı sarımsaklı sosu çorbanın üzerine döküp, karıştırın. Bir iki taşım daha kaynattıktan sonra, çorba servise hazır. Dilerseniz üzerine pul biber serpebilirsiniz.

