



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTU ÇORBASI

Yarım kg ısırgan otu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı mayonez
6 dilim pastırma
2 çorba kaşığı tereyağı

Isırganı haşlayıp püre haline getirin.

Tencereye sıvıyağı alın.

Üzerine un, süt, su ve daha sonra ısırganı ilave ederek 15-20 dakika kaynatın.

Ayrı bir kaptaki mayonezi 1 çorba kaşığı ılık su ile karıştırın.

Kaynayan çorbaya azar azar ve karıştırarak ilave edin.

Ocağın altını kapatın.

Pastırmayı incecik kıyarak tereyağında kavurun.

Daha sonra çorbanın üzerine serperek servis yapın.

