



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTU ÇORBASI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg ısırganotu  
2 çorba kaşığı mısır unu  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri miktar sıcak su

İlk olarak ısırganlar temizlenir ve yıkanır.

Üstünü geçecek miktarda bol su ve bir miktar tuz ilave edilerek 10 dakika kadar haşlanır ve süzülür.

Bir tencerede sıvı yağ ile dövülmüş sarımsak sotelenir.

Kırmızı toz biber ve süzülen ısırgan otları da eklenerek iyice kavurulur.

Ardından bir su bardağı sıcak su ve iki çorba kaşığı mısır unu ilave edilerek pişirilir.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra tahta bir kepçenin sırtıyla veya blender yardımıyla ezilerek servis edilir.

