



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİRESUN USULÜ ISIRGAN ÇORBASI

1 kilogram ısırganotu
4 diş sarımsak
1 çay bardağı un
3 kaşık tereyağı
Tuz
Nane
Su

Isırganı iyice yıkayın.
Kaynar suda haşlayıp süzün.
Sonra tel süzgeçten elle ezerek geçirin.
Ezme işlemini mutfak robotu veya blender kullanarak da yapabilirsiniz.
Ezilen ısırganı tencereye alarak pişirin.
Eğer kıvamı koyu ise arzuya göre biraz su ilave edebilirsiniz.
Tuzunu da ekledikten sonra biraz pişirin.
Ardından azar azar unu ilave edin.
Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
Ayrı bir tavada yağı kızdırın.
İnce doğranmış sarımsakları yağda kavurun ve ısırgana ilave edin.
Üzerine nane serpererek servis edebilirsiniz.

