



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISIRGANOTU ÇORBASI

1 demet ısırganotu
1 kaşık un
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
2 kaşık zeytinyağı
2 litre su
Tuz

Önce bir tencerede 2 litre suyunuzu kaynatmaya başlayın. Su kaynarken siz de ısırgan otunuzu temizleyip, doğrayın. Kaynattığınız suyun içine otu koyun ve 10 dakika haşlayın. Haşlanmış ısırganı blenderdan geçirin. Başka bir kapta yumurta ve un karışımına ısırgan otu suyundan ekleyip çırpın. Daha sonra bu karışımı blenderdan geçirdiğiniz ısırgan otuna yavaşça karıştırarak ekleyin. İçine süt ve tuz koyduktan sonra ısırgan otu çorbanız servise hazır.

