



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTU ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

1 demet taze ısırganotu ya da 250 gr kuru ısırgan
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 tepeleme yemek kaşığı mısır unu
25 gr tereyağı
5 su bardağı et ya da tavuk suyu
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Eldiven kullanarak ısırganotunu ayıklayıp saplarını atın. Yaprakları kaynayan tuzlu suya aktarıp 10 dakika haşladıktan sonra süzün.

Tereyağını çorba tenceresinde eritip üzerine un ve mısır ununu ekledikten sonra, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun.

Diğer taraftan, süt ve et suyunu derin bir kapta karıştırıp kavurduğunuz una azar azar ekleyin. Sürekli karıştırarak çorba kaynayıncaya kadar pişirin.

Tuz, karabiber, toz şeker ve haşlanmış ısırganotunu ilave ettikten sonra, en az 20 dakika daha pişirip ocaktan alın. Üzerine kırmızı pul biber serpiştirdikten sonra sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz el blenderi yardımıyla çorbayı püre haline getirebilirsiniz.