



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ISIRGAN OTU ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr ısırgan otu
4 Sap ıspanak
1 Çay Bardağı süt
1 Yemek Kaşığı un
2 Su Bardağı tavuk suyu
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet patates
2 Adet kuru soğan

Soğanı doğrayıp yağ ile kavurun.Patatesi de küçük doğrayıp soğana ekleyin.Üzerine tavuk suyunu ekleyin. Patates pişmeye yakın ısırgan otu,ıspanak ve tuzu ekleyin.Yeşillik malzemeler yumuşayınca karıştırıcı ile çirpin.Sütle unu karıştırıp yavaş yavaş çorbaya ekleyerek bir taşım kaynatın.