



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISIRGAN ÇORBASI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Bağ Isırgan
500 ml Süt
4 Diş Sarımsak
1 Adet Soğan
1 Çay Bardağı Mısır Unu
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
Tuz
Kırmızı Toz Biber
Karabiber

Isırganlar ayıklanarak doğranır, tencerenin içine alınarak üzerini geçecek kadar su ile yumuşayınca kadar haşlanır, ısırganların haşlama suyu dökülmeden doğrayıcı ile parçalanır, süt ve mısır unu karıştırılarak çorbaya dökülerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir kabin içine soğan ve sarımsaklar rendelenir, zeytinyağı ile kavrulur, kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi ilave edildikten sonra hazırlanan karışım çorbaya dökülür. Çorbanın iyice özümsemesi için kısık ateşte pişmeye bırakılır, sıcak olarak servis yapılır.

