



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISIRGAN ÇORBASI

Ayfer Ünsal

1 çay bardağı ısırgan
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı tel şehriye
1 çay kaşığı un
Zeytinyağı
Tuz

Isırganları kaynar suya sokup çıkarın ve ince ince doğrayın.
Şehriyeyi zeytinyağında pembeleştirin.
Üzerine unu ekleyip kavurun.
2 bardak sıcak su ve ısırganları ilave edip bir taşım kaynatın.
Şimdi sütü ilave edip, 5 dakika daha kaynatın ve tuzunu tamamlayın.
Çorbanız hazır!

