

Giresun Isırganlı Mısır Çorbası

Toplam 125 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~240 kcal

Açlık bar 5/10

Isırganlı mısır çorbası taze ısırganlı sarmaş ve tereyağ ile pişiren yeşil renkli Karadeniz kasesidir.

Malzemeler

- 400 gr Isırganotu
- 1 su bardağı Mısır sarmaş
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 su bardağı Süt
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Mısır sarmaşını 11 kaynatıp 30 dakika sıcak suda bekletin.
2. Isırganlıdivenle ayıklayıp taze suda yıkayın.
3. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Mısır sarmaş ve suyu ekleyip 30 dakika pişirin.
5. Isırganlıdiven 18 dakika daha kaynatın.
6. Süt ekleyip çorbayı kaynatmadan sıcak karabiberle bitirin.

PÜF NOKTASI

Isırganlıdivenle ayıklamak tahrişi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağ gezdirip mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt