

Isirgan Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Ordu usulü isirgan çorbası yeşil otun mısırını ve sütle yumuşatıldığı hafif ama aromatik bir Karadeniz çorbasıdır.

Malzemeler

- 300 gr Isirganotu
- 3 yemek kaşığı mısırını
- 250 ml Süt
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 300 gr isirganı ivediyle ayıklayıp suda yıkayın.
- Isirganı kaynar suda 3 dakika haşlayıp süzün.
- 3 yemek kaşığı mısırınunu 250 ml sütle pürüzsüz açın.
- Sütlü karışımı ocaca alıp 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Isirganı 25 gr tereyağı ve tuzu ekleyip 12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Blenderdan kısık ateşte, ot lifleri çok parçalanmasını.

PÜF NOKTASI

Isirganı kısık ateşte haşlamak, çorbanın rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt