

Sinop Misirli Isirgan Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~205 kcal

Açılış 5/10

Sinop usulü misirli isirgan çorbası taze isirganı suyu ve yoğurtla yumuşak, ekşimsi bir Karadeniz kasesine dönüştürür.

Malzemeler

- 1 demet isirganotu
- 3 yemek kaşığı misir suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane

Yapılış

- Isirganı kayıplı sapları ayıklayın.
- Misir suyunu tencerede 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sıcak su ve isirganı ekleyip 15 dakika kaynatın.
- Yoğurdu çorba suyuyla 11 tencereye yavaşça karıştırın.
- Tereyağından aneyi 30 saniye çevirip kaselelere gezdirin.

PÜF NOKTASI

Isirganı divedenle ayıklamak hızlı ve güvenli bir yöntemdir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağına gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt