

Giresun Isırganlı Mısır Çorbası

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk 5 kişilik Orta ~240 kcal

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 10 l suda yıkayın.
3. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Mısır sarmaş ve suyu ekleyip 30 dakika pişirin.
5. Isırganlı 18 dakika daha kaynatın.
6. Sütü ekleyip çorbayı kaynatmadan 15 dk karabiberle bitirin.

PÜF NOKTASI

Isırganlıdivenle ayıklamak tahrişi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağ gezdirip mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt