

Isırgan Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

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

Malzemeler

- 300 gr Isırganotu
- 3 yemek kaşığı Mısırını
- 250 ml Süt
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Isırganotu 8 dakika haşlayıp ince doğrayın.
- Mısırınunu sütle açılım pencereye alın.
- Isırganotereyağı ve tuzu ekleyip çorbayı 2 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Isırganotu kıs süre haşlamak, çorbanın rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt