

# Sinop Misirli Isirgan Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~205 kcal

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

## Malzemeler

- 1 demet Isirganotu
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Kuru nane

## Yapılış

- Isirganı kayıplı sapları ayıklayın.
- Mısır ununu 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 hazırlı güvenli ve hızlıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağına gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt