ISIRGAN OTU ÇORBASI

Malzemeler:

Isırgan otu

Yumurta

peynir

un,tuz,taze veya kuru nane,pulbiber

Yapılışı:

Öncelikle ısırgan otunu yıkayıp çelik tencerede rengi hafif koyulaşana dek haşlıyoruz,suyunu kesinlikle atmıyoruz,ısırganı kevgirle alıp bıçakyar dımıyla ince kıyıyoruz,tenceredeki haşlama suyunun yarısına normal çorbadaki bağlama yaptığımız şekliyle yetecekkadar un( 1 yada 2 yemekkaşığı) ,tuz ekleyip iyice çırpıyoruz,unun topaklanmaması gerekiyor.Daha sonra küçük kase peynir,pulbiber,nane ekleyerek tekrar çırpıyoruz.

İnce kıydığımız ısırganları kalan haşlama suyuna yeniden döküyoruz bir taşım kaynatıyoruz,hazırladığımız terbiyeyi yavaş yavaş kaynayan ısırganın suyuyla ısıtarak ekliyoruz,bu şekilde bir iki dakika kaynatıyoruz,en son ısırgana göre yine biz çok yumurtalı sevmiyoruz 2 adet yumurtayı çırpıyor ve çorbamıza ilave ediyoruz, yumrutalar pişene dek kaynatıyoruz.Herkese tavsiye ediyorum çok lezzetli bir çorbadır,afiyet olsun.