

Isirgan Corbasi

Malzemeler

Yarım kilo isirgan otu

1.5 su bardagi misir unu

3 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi nane (varsa taze yesil nane kullanin)

4-5 dis sarimsak

Tuz

Yapilisi

Ellerinize eldiven gecirerek isirgan yapraklarini ayiklayin. Cok kaba olmamakla birlikte sap kisimlarini da corbaya dahil edin. Ayiklanan isirgan otunu yikayip uzerini gececek kadar suda haslayin. Isirganlar yumusayinca (ozellikle saplari) haslama suyundan 1 bardak ayirip suyunu suzun. Suzdugunuz yapraklari daha sonra tencereye alin ve suyu da ekleyerek blendirdan gecirin. Dilerseniz eskilerin yaptigi gibi elinizle kevgirden de gecirebilirsiniz. Kolay ezmek icin biraz su ekleyin. Haslanmis otlar pure gibi iyice ezildikten sonra uzerine bir kac bardak daha su ekleyin ve ocaga alarak yavas yavas misir ununu ekleyin. Bir taraftan da cirpici telle karistirin. Misir unundan dolayi kaydikca koyulasacaktır. Kivamini kendiniz ayarlayacak sekilde istediginiz gibi su ekleyebilirsiniz. Ocaktan almaya yakin dovulmus sarimsak ve koku vermesi icin taze veya kuru nane ilave edin. Tuzunu ayarlayin. Son olarak bir tavada erittiginiz tereyagini da corbaya ilave edin ve karistirarak ocaktan alin. Fazla bekletmeden tercihen misir ekmegi ile sicak servis edin. Afiyet olsun:)