



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISIRGANOTU ÇORBASI

- 4 kg ısırgan otu
- 4 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı un
- 5 su bardağı tavuk yada et suyu
- 250 gr kuskus
- 100 gr krema
- 1 adet limon
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 6 diş sarımsak
- 250 gr domates püresi
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Isırgan otunu haşlayıp, irice kıyın. Soğanla birlikte kavurun. Baska bir tencerede yağı eritip unu kavurun. Et suyunu, ısırganlı malzemeyi ve kuskusu, unun olduğu tencereye alın. Krema, limon suyu ve yoğurdu karıştırın. Yumurtayı çırpıp ekleyin. Zeytinyağını ekleyip, karıştırarak kaynatın. Son olarak, domates püresi ve dövülmüş sarımsağı ekleyin. 2-3 dakika daha kaynatın. Üzerine nane serpererek servis yapın.
