



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGAN ÇORBASI (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Kırsal arazilerde kendiliğinden yetişen ısırganların, toplanması, suda haşlanması, yemeğe hazır hale getirilmesinden sonra gerekli olan; yumurta, soğan, tereyağı, un gibi malzemelerin ilave edilmesi ile yapılmaktadır.

İçerisine yoğurt ile karıştırılarak çırpılmış olan yumurta suya konularak ilave edilir. Soğan, tereyağı ile kavrularak soharı (sos) yapılır.

Ardından soğanın üzerine un ilave edilir ve kavrulur.

Son olarak doğranmış olan ısırganlar ve onun üzerine de süt ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
