



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IRGAT ÇORBASI

1 çay kaşığı hardal  
1 çay fincanı buğday  
7 tane taze soğan  
1,5 çorba kaşığı margarin  
7 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
1 domates (orta)  
2 su bardağı etsuyu  
2 çay kaşığı tuz  
dereotu  
nane  
kırmızı biber

Buğday iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Kaynamakta olan buğdayın içine 6-7 kaşık yoğurt çirpılarak ilâve edilir ve orta ateşte karıştırmaya devam edilir. Un, soğuk suyla sulandırıldıktan sonra kaynamakta olan tencereye etsuyu ile beraber koyulup karıştırmaya devam edilir. Bu arada bir tavada margarin kızdırılır. Doğranmış taze soğan rendelenmiş domates, dereotu, nane ve hardal da ilâve edilerek soğanlar ölünceye kadar karıştırılır ve tencereye ilâve edilir, bir taşım daha kaynatıldıktan sonra üzerine kırmızı biber ekilerek servis yapılır.