



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 kavruarak soharıç (sos) yapılır.

Ardından soğanın üzerine un ilave edilir ve kavrulur.

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