



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGAN ÇORBASI

1 tas hamur kıvamında ezilmiş ısırganotu
1 soğan
1 domates
1 çay bardağı bulgur
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Sıvıyağ

Önce soğanlar ince olarak doğranır ve yağda sotelenir. Domatesler küp küp doğranır tencereye eklenir. Tüm baharatlar ve yemeğin tuzu eklenir. Yaklaşık 3 su bardağı kadar da su konulur ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya yakın çorbanın bulguru ilave edilir. Bulgurlar yeterince pişince püre haline getirilmiş ısırgan otu konur ve 1- 2 taşım kaynatılır.