



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ISIRGAN ÇORBASI (KARS)

- 1 kase kuru ısırgan
- 1 kahve fincanı piring
- 1 baş soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kuru reyhan
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı un

Tencereye piring konur. Üzerine 6 su bardağı kadar su ve tuz eklenir. Orta ateşte şişene kadar pişirilir. Yıkanmış kuru ısırgan eklenir, 10 dakika pişirilir. Un sulandırılarak çorbaya katılır. Bu arada ince kıyılmış soğan tereyağında kavrulur, reyhan, nane ve tuz eklenir, kaynamakta olan çorbaya katılır. 10 dakika daha pişirilir.