



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERZANA (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı piring
½ ltd. et suyu
1 ltd. su
5-6 tane kuru erik
½ demet maydanoz
2 tatlı kaşığı margarin
İsteğe göre tuz
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt

Tencereye piring, et suyu, su, kuru erik ince kıyılmış maydanoz margarin konularak kaynatılır. Pişene yakın tuz eklenir.(Eğer kıvamına gelmemişse un suda iyice ezilerek eklenir.) Diğer yanda yumurta ile yoğurt terbiye edilerek çorbaya ilave edilir. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.
