



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TIRŞİK ÇORBASI (ANDIRIN KAHRAMANMARAŞ)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 demet tırşik otu  
1 su bardağı yarma  
2 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı un  
Gerektiği kadar su

1 gece önceden yarmayı ıslatın.

Tırşik otunu güzelce yıkayıp ince ince kıyın.

Önceden ıslattığınız yarmayı ve tırşik otunu bol su ekleyerek tencerede kaynatın.

Yarma piştikten sonra tırşik otunun acısını alması için üzerine un serpin.

Yaklaşık 30 dakika sonra unu, bir kaşık yardımıyla alın.

Çorbanıza su ekleyip kaynatın. Terbiyeli yoğurt için yumurta, un ve yoğurdu çırpın.

Kaynayan çorbaya azar azar ekleyin ve 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Üzerine zeytinyağı gezdirip servis edin.

Not: Kahramanmaraş'ın Andırın ilçesine has bir lezzet olduğu için "Andırın Doktoru" olarak da bilinir.

