



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLI ISIRGAN ÇORBASI

500 gr ısırganotu
300 gr yoğurt
50 gr mısır unu
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
5 dal taze nane
1 adet soğan
50 gr margarin
1 tutam kırmızı biber

Isırganotu temizlenip haşlanır, ayrı bir tencerede margarinde soğan sarımsak kavrulur, ısırganlar ilave edilir. 2 litre et su konup kaynatılır, tuz ilave edilir. Terbiyesi için un, yumurta, süzme yogurt karışımı sos ilave edilir. tavada kızdırılan yağa kırmızı biber eklenir ve üstüne gezdirilir.