



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ İRMİK ÇORBASI

8 bardak et suyu
80 gr irmik
1 - 2 dilim ekmek
3 yumurta sarısı
2-3 domates
250 gr süt

Yıkayıp bir kaç parçaya bölünen domatesler, yarım bardak su içinde pişirilir. Pişirilen domatesler bir süzgeçten geçirilerek tencereye alınır ve üstüne et suyu ilâve edilir. Ateşe konan tencereye tuz atılır ve su kaynamaya başlayınca irmikler serpilir ve bir iki kez karıştırılır. Bundan sonra hafif ateşte 25 dakika pişirilir. Terbiyesini ve ekmeğini de hazırlanarak servis ediniz.