



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ İRMİK ÇORBASI

250 gr. kuşbaşı doğranmış koyun eti  
4 adet domatesin suyu, (veya 2 çorba kaşığı salça)  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı un  
125 gr. yağ, 2 çorba kaşığı ince İrmik  
1 soğan  
8 bardak su  
tuz

Bir tencerede un, irmik ve yağı on dakika kadar karıştırıp, hafif ateşte pişiriniz. Domates suyu (veya salça) tuz, şeker ve su ilâve ediniz. Hafif ateşte karıştırıp pişiriniz. Üzerine kıyılmış maydanoz ve kızarmış ekmek koyup servis yapınız.