



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMARET ÇORBASI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kahve fincanı pirinç
3 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı dolusu un
1 adet büyük soğan
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 limon
Tuz
Karabiber

Öncelikle tencereye süt koyup ocağın altı yakılır.
Kaynama başladığında yıkadığımız pirinçler süte dökülür.
Kaynatmaya devam edilir.
Diğer yandan soğanlar çok ince kıyılır
Küçük bir tavanın içerisinde sıvı yağ eşliğinde soğan kavrulup çorbaya ilave edilir.
Un, yumurta ve bir fincan su ile iyice karıştırılır.
Tencereden terbiyeye bir miktar çorba alıp çırpmaya devam edilir ve karıştırarak azar azar terbiye çorbaya yedirilir.
Tuzu da ilave edilir,
Küçük bir tavanın içerisinde tereyağı eritilip pul biber ve nane hafif çevrilir.
Ocaktan alıp çorbanın üzerine ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılıp ocak söndürülür.

Not: İmaret Osmanlıda fakir fukaraya yemek verilen yer olarak bilinmektedir. Günümüzde de imaret geleneğini yaşatmak için sabahları ihtiyaç sahiplerine sıcak imaret çorbası ikram edilmektedir. Aç ve yoksullar imaret geleneği ile dilencilikten de kurtarılmaktadır.



