



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRİNTİ ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı irinti
1 baş kuru soğan
2 yemek kaşığı yağ
2 yemek kaşığı salça
100-150 gr kavurma

Soğanı küçük küçük doğrayıp bir tencerede yağla birlikte pembeleştirin. Soğana salça ilavesi yapın. Biraz çevirip kavurma ilave ederek çorbanın suyunu yapın koyun. Tuzunu atın. Kaynayınca irinti ilave edin. Karışımı pişirin. İrintiler pişince ateşten alıp sıcak olarak servis

Not: İrinti, değirmenden gelen köftelik yarmanın elenerek irilerinin çıkarılmışıdır. Bu çorbada gendime yerine bazı ilçelerde pirinç, irinti veya bulgur kullanılmaktadır. İlçelerin büyük çoğunluğunda yoğurt yerine ayran kullanıldığı için ayrıca su katılmaz.

