



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMIKLİ ÇORBA

2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı irmik
3 adet domates
4 su bardağı et suyu veya su
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

İrmiği tereyağında kavurun. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın ve ayrı bir kaptaki yağ ilavesiz beş dakika kavurun. Üzerine kaynamış et suyu veya su ilave edin. Salça ve kavurulmuş irmiği ekleyerek 10 dakika kaynatın. Tuzunu ayarlayıp çorbayı ateşten alın.