



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

6 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı irmik
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı margarin
Yarım limon
Tuz

Tavuk suyunu tencereye alıp, kaynatın. İrmiği ıslatın. Süzüp, tuzla beraber kaynayan suya ilave edin. 2 adet yumurta sarısını yarım limonla çirpin. Pişirdiğiniz çorbadan 3 çorba kaşığı alıp, yumurta ve limon suyu karışımına ekleyin. Tekrar çorbaya katın. 5 dakika sonra tencereyi ocaktan alın. 2 çorba kaşığı margarini tavada eritin. Yarım çorba kaşığı salçayı yağda ezip, çorbanın üzerinde gezdirin.

