



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

8 bardak et suyu
100 gram ince irmik
125 gram süt
3 yumurta sarısı
Tuz

Bir tencereye et suyunu koyarak kaynamaya bırakın, Kaynadıktan sonra irmik ile tuzu serpmek suretiyle ilâve edin ve iyice karıştırdıktan sonra çorbayı 15 dakika kadar daha kaynatmaya devam edin. Öteyanda, bir kabın içine 3 yumurtanın sarısını kırarak, buna sütü de ilâve edin ve telle veya çatalla birbirleriyle iyice halloluncaya kadar çırpın. Sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice karıştırın ve tencereyi hemen ateşten alarak servis yapın.