



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

2 Su bardağı irmik
1 Çay kaşığı tuzsuz salça
10 Su bardağı et suyu
3 Yumurta sarısı
1 Çay bardağı süt, tuz.

İrmiği yağda kavurun, et suyu, küçük doğranıp pişirilerek püre haline getirilmiş domates, tuzsuz salça ve biraz tuz katıp 5 -10 dakika kaynatın. Yumurta sarılarını sütle çırpıp, azar azar kaynar çorbaya karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşten indirin. Sıcak servis yapınız.