



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

- 4 Su bardağı et suyu
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı irmik
- 1 Şu bardağı süt
- 1 Yumurta
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağı

İrmiği tencereye koyunuz. Karıştırarak et suyunu ilave ediniz. Tuz atıp hafif hararetli ısıda 15 dakika pişiriniz. Yumurta sarısı ile sütü karıştırınız. Ilıklaştırarak yağ ile beraber çorbaya katınız. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.
