



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

Malzeme:

6 su bardağı et suyu
1 su bardağı irmik
2 yumurta sarısı Tuz

Yapılışı:

Kaynayan et suyuna irmiği azar azar ilâve edin. Top top olmaması için sürekli karıştırın. Tuzunu ilâve edin. İrmik kokusu gidinceye kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alın ve iki yumurta şansını çorbaya yavaş yavaş ilâve edin.
