



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMIK ÇORBASI

Malzeme:

3 kahve fincanı irmik

5 orta domates

tuz

kırmızı biber

1 fincan sıvı yağ

8 bardak etsuyu, yahut su

1 çorba kaşığı tereyağı

1 bardak süt

yumurta

Yapılışı:

Bir tencerede yağı kızdırın sonra irmiği koyup 4 dakika kadar kavurun. Kavrulmuş irmiğe kabukları soyulmuş ve ince doğranmış domatesleri ilave edin. Tuzu ve suyunu koyup 10 dakika kadar pişirin. Yumurta ve sütü iyice karıştırıp ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.
