



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMIK ÇORBASI

4-5 adet olgun domates
10 su bardağı et suyu
Tuz
3 çorba kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı irmik
1 su bardağı süt
4 yumurta sarısı

Domatesleri rendeleyip, küçük bir tencerede bir bardak et suyu ve tuz ekleyerek hafif ateşte 10 dakika kadar kaynatın. Tel süzgeçten geçirerek çorba tenceresine alın.
Kalan et suyu ve tereyağını domatesin üzerine ilave ederek, irmik serpin. Sürekli karıştırarak kaynatın.
Kaynayınca, ateşin altını kısip yarım saat daha pişirin.
Sütü ve yumurta sarılarını ayrı bir kaptan çırpın. Ocaktan indirdiğiniz kaynar haldeki çorbaya karıştırarak servis kasesine boşaltın.