



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK ÇORBASI

### MALZEME:

100 gram ince irmik  
8 bardak et suyu  
3 fincan süt  
3 adet yumurta  
tuz

### HAZIRLANIŐI:

Et suyu biraz tuzla bir tencereye konur, ateŐe oturtulur. Kaynamaya baŐlayınca bir yandan karıŐtırıp, bir yandan irmik yavaŐ yavaŐ tencereye dökülür. Bütün irmik konduktan sonra 15 dakika kaynatılır. Bu müddetin sonunda baŐka bir kabın içine yumurtaların sarıları konur, bir çatalla vururken içine yavaŐ yavaŐ süt ilve edilir, sonra kaynayan çorbaya döküp iyice karıŐtırılır.