



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İRMİK ÇORBASI

Malzemesi:

1 küçük su bardağı irmik
4 bardak et suyu
1 limon
3 yumurta
tuz
biber

Hazırlanışı:

Tencerede su veya et suyunu kaynatın. İrmiği azar azar dökerek yedirin. Tuzuna bakıp top top olmaması için pişinceye kadar karıştırın. Diğer tarafta bir tencereye 3 yumurtayı limon suyu ile ateşte , çalkalayıp et suu ile sulandırın. Çorbaya azar azar yedirin. 2-3 dakika ¥ sonra çorbanın tadına bakıp kıvamını bulmuşsa ateşten indirip servis yapın.