



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)  
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)  
750 gram domates (5 orta) ya da 150 gram tuzsuz domates salçası  
180 gram irmik (3 1/4 kahve fincanı)

Tuz

ARZUYA BAĞLI OLARAK:

325 gram süt (1 1/4 bardak)

3 yumurta sarısı

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin koyarak az kızdırmak, sonra buna üç bir çeyrek kahve fincanı orta incelikte irmik ilâve ederek, durmadan karıştırmak suretiyle 4 dakika kadar kavurulmalıdır.

2 Sonra kavurulmuş irmikleri hazırlanmış 8 bardak et suyu, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 5 orta domates veya bir buçuk kahve fincanı konserve tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve küçük ateşte 5 - 10 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

3 On dakika sonra çorbayı kâseye alarak servis yapmalı. Çorbada yumurta ve süt kullanılacaksa; o takdirde, bir kuşaneye 3 yumurta sarısı ile bir çeyrek bardak süt koyarak çatal ve telle bir dakika çırpmalı, sonra da bu sütlü yumurtaları kaynamakta olan çorbaya katarak, iyice bir karıştırdıktan sonra çorba tekrar kaynamaya kıvamına gelinceye kadar bir dakika daha ateşte bırakmalı ve kâseye alarak servis yapmalıdır.