



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

Bu da, kuvvetli midelere, kuvvetli çorbalardandır. Besili tavuk ve hindi sularıyla güzel olur. Bir tencerede yağlı tavuk suyu kaynadığı sırada, istenilen miktar irmiği, azar azar tavuk suyuna dökerek iyice yedirmelidir. İrmiklerin, top top olmaması için de, un çorbasında olduğu gibi, devamlı karıştırılarak çorbayı pişirmelidir. Bu çorba, terbiyeli salça kabul ettiği gibi, üzerine dövülmüş tarçın dahi serpilerek içilir.

© lezzetler.com tarif no:56448 • adı:İRMİK ÇORBASI • gönderen:sabaat • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:46