



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK ÇORBASI

5 domates  
10 bardak et suyu  
2 kahve fincanı irmik  
1 bardak süt  
4 yumurta sarısı  
3 çorba kaşığı tereyağı  
tuz

Domatesleri rendeleyip 1 bardak et suyuyla 5-10 dakika kaynatın, sonra süzgeçten geçirin. Et suyunun kalanını ve yağı katarak irmiğini koyun ve durmadan karıştırarak kaynatın, sonra ateşi kısıp yarım saat pişirin. Ateşten alınca, önceden çırtığımız süt ve yumurtayı katarak sofraya alın.

---