İRMİK ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı irmik
3 adet domates
4 su bardağı et suyu veya su
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

Bir kabın içinde margarin ve irmiği kavurun. Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Ayrı bir kapta yağ ilave etmeden, domatesleri 5 dakika kavurun. Üzerine kaynamış et suyu veya su ilave edip salça ve kavrulmuş irmiği ekleyin. 10 dakika kaynatıp tuzunu ayarlayın.

© lezzetler.com tarif no:65130 • adı:İrmik Çorbası • gönderen:Ercüment Çözer • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:32