İRMİK ÇORBASI

4-5 olgun domates
10 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı irmik
1 su bardağı süt
4 yumurta sarısı
tuz

HAZIRLANIŞI:
Domatesleri rendeleyip küçük bir tencerede bir bardak et suyu ve tuz ekleyerek hafif ateşte 10 dakika kadar kaynatın. Tel süzgeçten geçirerek çorba tenceresine alın. Kalan et suyu ve tereyağını domatesin üzerine dökün, irmik serpin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayınca, ateşin altını kısıp yarım saat daha pişirin. Sütü ve yumurta sarılarını ayrı bir kapta çırpın. Ocaktan indirdiğiniz kaynar haldeki çorbaya karıştırarak servis kasesine boşaltın.

© lezzetler.com tarif no:7911 • adı:İrmik Çorbası • gönderen:Hakime • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:47