



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

MALZEMESİ:

4 su bardağı su veya et suyu

3 çorba kaşığı irmik

1 çorba kaşığı katıyağ

1 çorba kaşığı domates salçası

Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Yağı ve suyu (veya et suyunu) orta büyüklükte bir tencereye koyunuz. Karıştırıp kaynatınız. Su iyice kaynayınca içine üç çorba kaşığı irmiği atınız. Tahta bir kaşıkla devamlı karıştırınız. Bir süre sonra bir bardak içinde domates salçasını, sıcak çorba suyuyla eritip, kaynayan çorbaya katınız. Çorba arzulan kıvama gelince ateşten indiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz. Arzu edenler bu çorbaya sütlü terbiye yapabilirler.

Sütlü terbiye: Bir yumurta sarısını bir bardak sütle çırparak karıştırınız. Kaynamakta olan çorba suyundan bir iki kaşık alıp bu karışımı ılıklaştırınız. Çorbayı ateşten indirmeden çorbaya katıp, bir taşım kaynattıktan sonra ikram ediniz.