



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
8 Su Bardağı et suyu  
3 Adet kabuğu soyulmuş domates  
1 Tatlı Kaşığı salça  
3 Kahve Fincanı irmik

1-Bir tencereye; Sana'yı koyarak azıcık kızdırın,sonra buna irmiği ilave ederek,durmadan karıştırmak suretiyle 4 dakika kadar orta hararettteki ateşte kavurun.  
2-Kavrulmuş irmiklere et suyu,domates ve tuz ilave ederek,tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 5-10 dakika kadar pişmeye bırakın.  
3-10 dakika sonra,çorbayı kaseye alarak servis yapın.

---