



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI

6 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Çay Bardağı İrmik
2 Adet Yumurta Sarısı
2 Çorba Kaşığı Margarin
1/2 Adet Limon
İsteğe Bağlı Tuz

Tavuk suyunu tencereye alıp kaynatalım. İrmiği ıslatalım. Süzüp tuzla beraber kaynayan suya ilave edelim. 2 adet yumurta sarısını yarım limonla çırpalım. Pişirdiğimiz çorbadan 3 çorba kaşığı alıp yumurta ve limon suyu karışımına ekleyip, tekrar çorbaya katalım. 5 dakika sonra tencereyi ocaktan alalım. 2 çorba kaşığı margarini tavada eritelim. Yarım çorba kaşığı salçayı yağda ezip, çorbanın üzerinde gezdirelim ve servise hazır edelim.
