



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı
3 kahve fincanı irmik
3 adet orta boy domates
8 su bardağı et suyu
1 kaşık salça
Tuz
Terbiyesi için:
1/2 su bardağı süt
2 adet yumurtanın sarısı

Bir tencerede margarini eritin, irmiği ekleyin. İrmiğin rengi değişmeye başladığında rendelenmiş domatesleri ekleyip bir-iki dakika kavurun. Et suyu, salça ve tuz ekleyip 10 dakika pişirin. Sütle yumurta sarılarını karıştırın. Azar azar ve sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp sıcak servis yapın.