



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK ÇORBASI :

Malzeme :

3 veya 4 kaşık irmik
10 bardak tavuk suyu
2 çay kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Yağlı bir tavuk 4 litre kadar suda kaynatılır, köpüğü alındıktan sonra içine üç bütün soğan, bir iki adet karanfil bir kaç sap kereviz ve maydanoz kökü ilave edilip 15 dakika daha kaynatıp tuzunu da ilave ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra etleri ayırıp süzülür. İrmik, azar azar ve top top olmaması için devamlı karıştırılarak katılır ve irmik kokusu kayboluncaya kadar ortalama 45 dakika kaynatılır. Ve zeytinyağı kıvamına gelince ateşten alınıp kaselere tevzi edilir ve üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.