



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ DOMATES ÇORBASI

1 su bardağı irmik
5 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı et suyu ya da su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

İrmik ve tereyağı hafif pembeleşene kadar kavrulur. Rendelenmiş ve süzgeçten geçirilmiş domates eklenir. Bir taşım kaynatılınca salça, tuz, karabiber eklenir. Birkaç dakika sonra et suyu ilave edilir. Sürekli karıştırarak pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.
