



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İRMİKLİ KEREVİZ ÇORBASI

8 su bardağı tavuk suyu  
1 adet yumurta  
1 adet limon  
1 adet kereviz  
1 su bardağı irmik  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Kereviz soyulur ve rendenin kalın kenarıyla rendelenir. Tencereye yağ konur, ısınınca kereviz atılır, birkaç tur çevrilir. Sonra irmik atılır, biraz daha kavrulur. Tavuk suyu ve tuz ilave edilir kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Yumurta ve limon suyu çirpılır. Kaynamakta olan çorbaya incecik akıtılır. Bir taşım daha pişirilir, ateşten alınır.