



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ RENDE ÇORBASI

Malzemeler:

2 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

1 su bardağı irmik

1 adet yumurta

1 çay kaşığı zencefil

1 çay kaşığı kırmızı tozbiber

1 çay kaşığı karabiber

4 su bardağı tavuksuyu

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Tuz

Su

Hazırlanışı:

2 su bardağı rendelenmiş kasar peynirini bardağı irmikle karıştırın. Yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber, 1 çay kaşığı zencefil, kırmızı toz biber ilave edip yoğurarak bir hamur yapın, 10 dakika bekletin. Daha sonra bu hamuru rendeden geçirin. Ayrı bir yerde 4 su bardağı tavuk suyunu tencereye alın. Yarım çay bardağı sıvıyağı koyup kaynatın.

Rendelenmiş hamuru kaynayan et suyuna yavaş yavaş karıştırıp, dökün, iyice pişirin.



Fotoğraf "feyza 15" tarafından gönderildi. 14.09.2014