



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ YOĞURT ÇORBASI

4 kişilik Malzemesi

250 gr kemikli et

1 soğan,

1 kereviz

2-3 dal maydanoz

2 kahve fincanı irmik

6 su bardağı su,

1 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı nane

Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

Soğan ve kerevizi soyup 2-3 parçaya kesin. Kemikli eti tencereye alıp 6 bardak su, soğan, kereviz ve maydanozu ilave edin. Kısık ateşte kapağı açık olarak kaynatın. Çorbanın yüzeyinde biriken köpükleri kevgirle alın. Kapağını kapatıp etler yumuşayınca kadar pişirin. Eti bir tabağa alın.

Çorbayı süzgeçten geçirip ayrı bir tencereye alın. Orta ateşte kaynayınca kadar pişirin. İrmigi serpip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Etleri kemiklerinden tel tel ayırın ve çorBaya ekleyin.

Yoğurt, yumurta ve 1 kepçe çorba suyunu bir kasede çırpın, kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ateşten alın.

Margarini tavada eritip nane ve kırmızı tozbiberi hafifçe kavurun. Sıcak çorbanın üzerine gezdirerek döküp servis yapın.