



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ İRMİK ÇORBASI

1 Su bardağı irmik
2 Su Bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı margarin veya sıvı yağ
1 kahve fincanı un
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kekik

2 çorba kaşığı margarinle 1 bardak irmik orta harlı ateşte irmik kokusu çıkana kadar kavrulur. Önceden bir kapta 2 su bardağı yoğurt, 1 yumurta ve 1 kahve fincanı un karıştırılarak çırpılır. İrmikler yeterli miktarda kavrulduktan sonra yoğurtlu karışıma 3 bardak su katıp, kavrulan irmiğin içine azar azar karıştırılır ve çorba kaynamaya bırakılır. Aradabir bir tahta kaşıkla dibinin tutmaması için karıştırılır. Çorba kıvamına gelince, metal bir kepçenin içine bir tutam kuru kekik konur ve ayrı bir cezvede sıvı yağ ısıtılan margarin kepçenin içine boca edilir, köpüren kekik ve yağ karışımı çorbaya ilave edilir. Çorbanın kesilmemesi için bu çorbaya tuz en son ilave edilir. Arzuya göre karabiber konulur.

