



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY İRMİK ÇORBASI

Çorbaya yeter etsuyu kaynarken uygun miktar irmiği azar azar dökerek yediriniz. Tuzuna bakıp top top olmamak için pişirinceye kadar karıştırınız. Diğer tarafta bir kuşhanede 3 yumurtayı limon suyu ile sıcak kül üstünde çalkalayıp etsuyu ile sulandırdıktan sonra azar azar çorbaya yediriniz. 2 dakika geçince kâseye boşaltıp servis yapınız.

---