



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İRMİK ÇORBASI

8 kişilik
1,5 su bardağı irmik
100 gram margarin
5 adet orta boy domates
4 bardak et suyu
1 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
1/3 demet maydanoz
Yarım su bardağı kaşar peyniri
3 adet küçük mantar
Kepekli un
Tuz
100 gram margarin

İrmiği tencereye koyun. Kısık ateşte devamlı karıştırarak kokusu çıkana dek kavurun. Margarini ekleyerek 1-2 dakika daha çevirin. Başka bir tencereye kabukları soyulmuş ve iri iri doğranmış domatesleri alın. Bir tutam tuz atarak sos kıvamında pişirin. İrmiğin üzerine dökün. Etsuyunu ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha pişirin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısını çırpın içine azar azar limon suyunu dökün. Sıcak çorbaya damla damla akıtarak karıştırın. Mantarları boyuna ince ince kesin. Tuzlu limonlu suda bekletin. Çıkarıp, kurulayın. Önce yumurta sarısına sonra kepekli una bulayarak kızartın çorbanın üzerine serpiştirin. Çorbayı kaşar rendesi ve maydanozla birlikte servis yapın.