



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOYALI İRMİKLİ ÇORBA

1 tane kuru soğan  
2 kaşık margarin  
2 kaşık un  
50 gram soya eti  
100 gram çiğ krema  
2 bardak su  
1 tutam kekik  
1 tutam biberiye  
Tuz  
Karabiber  
1 fincan irmik

Soğanı çok ince kıyın, sana yağda pembeleşinceye kadar kavurun, üzerine unu ekleyin, birkaç kere karıştırdıktan sonra 2 su bardağı su ilave edin. İyice kaynadıktan sonra üzerine soya etlerini ekleyin, irmiği katıp kapağını kapatıp, 10 dakika kaynatın, kremayı ekleyin, 10 dakika daha kaynatın. Ocağı kapattıktan sonra taze baharatlar ve tuzla tatlandırın.

