



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK ÇORBASI

8 bardak et suyu
80 gr irmik (4 çorba kaşığı)
1-2 dilim ekmek
3 yumurta sarısı
250 gr süt (1 su bardağı)

Et suyu, içine tuz atılarak kaynatılır. Kaynamağa başlayınca, karıştırılarak irmik serpilir. Hafif ısıli ateşte yarım saat kadar pişirilir. Ayrı bir kapta yumurta sarıları sütle beraber çırpılır ve kaynayan çorbaya ilâve edilir. Bir iki taşım kaynatıp ateşten alınır. Bir tavada yağ kızdırıp ufak ufak doğranan ekmekler yağ içinde kızartılır, çorbayla servis yapılır.

[ML® İrmik Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016