



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ İRMİK ÇORBASI

2 avuç irmik
2 adet domates
2 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı nane
1 yemek kaşığı salça
3 bardak su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
Yarım su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı

Domatesleri bir kabın içine rendeleyin. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Tencereye irmiği dökün, rengi hafif değişene kadar kavurun. Salça ve rendelenmiş domatesleri ekleyerek biraz daha kavurun. İçine et suyunu, suyu, tuz ve karabiberi ilave edin, çorbayı kaynamaya bırakın. Çorba kaynadıktan sonra 15 dakika kadar kısık ateşte pişirip altını kapatın. Terbiyesi için sütü ve yumurta sarılarını iyice çırpıttıktan sonra karıştırarak tencerenin içine ilave edin. Üzerine nane serpererek servis edin.

