



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ İRMİK ÇORBASI

8 bardak et suyu
5 orta domates
3 kahve fincanı irmik
4 çorba kaşığı margarin
Tuz
Terbiyesi:
1 bardak süt
2 yumurta sarısı

Bir tencereye 4 çorba kaşığı margarin koyarak kızdırın. Buna irmiği ilave ederek karıştırarak 4 dakika kavurun. Sonra kavurulmuş irmiklere et suyunu, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve yağsız pişirilmiş domatesleri, 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşte 5-10 dakika pişirin. Terbiyesi için; bir kuşaneye 2 yumurta sarısı ile 1 bardak süt koyarak telle çırpın. Sonra da bu sütlü yumurtaları kaynamakta olan çorbaya katın. İyice bir karıştırdıktan sonra çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar bir dakika daha ateşte tutun ve servis yapın.