



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU İRMİK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Adet kereviz
- 1 Çay Kaşığı nane
- 1 Yeterince tuz
- 3 Dal maydanoz
- 1 Yeterince kırmızı tozbiber
- 6 Su Bardağı su
- 250 gr kemikli et
- 2 Kahve Fincanı irmik
- 1 Yeterince karabiber
- 1 Adet soğan
- 1 Adet yumurta

Soğan ve kerevizi soyup 2-3 parçaya kesin. Kemikli eti tencereye alıp 6 bardak su, soğan, kereviz ve maydanozu ilave edin. Kısık ateşte kapağı açık olarak kaynatın. Çorbanın yüzeyinde biriken köpükleri kevgirle alın. Kapağını kapatıp etler yumuşayınca kadar pişirin. Eti bir tabağa alın. Çorbayı süzgeçten geçirip ayrı bir tencereye alın. Orta ateşte kaynıncaya kadar pişirin. İrmiki serpip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Etleri kemiklerinden tel tel ayırın ve çorbaya ekleyin. Yoğurt, yumurta ve 1 kepçe çorba suyunu bir kasede çırpıp kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Yağı tavada eritip nane ve kırmızı tozbiberi hafif kavurun. Sıcak çorbanın üzerine gezdirerek döküp servis yapın.