

# İRMIK ÇORBASI

## Malzemeler

- 6 su bardađı tavuk suyu
- 1 ay bardađı irmik
- 2 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Yarım adet limon
- 1 ay kaşığı tuz

## Hazırlanışı

Tavuk suyunu kaynatın. İrmiği suyla ıslatın, suyunu süzün ve tuzla beraber kaynayan tavuk suyuna ilave edin. Yumurta sarılarını yarım limon suyuyla çırpın. Daha sonra kaynayan tavuk suyundan birkaç kaşık ekleyerek karıştırın ve çorbaya katın. Bu arada sürekli karıştırmaya dikkat edin. 2 yemek kaşığı tereyağını kızdırın ve çorbanın üzerine gezdirin. Kâselere alınan çorbanın üzerine ktır ekmek parçaları ekleyerek servis yapın.

## Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.