İRMİK ÇORBASI

1 Su bardağı helvalık irmik
3 Adet orta boy domates
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
8 Su bardağı etsuyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi İçin;
Yarım su bardağı süt
1 Adet yumurta

Domatesler rendelenir, küçük bir tencereye konur, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir, kısık ateşte rengi değişene kadar pişmeye bırakılır.
Başka bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca irmik katılır. İrmiğin rengi beyaza dönene kadar sürekli karıştırılır.
Üzerine pişen domates püresi ilave edilir, birkaç kez çevirdikten sonra etsuyu ilave edilir, kısık ateşte 10 dakika kadar pişirilir.
Bu arada süt ve yumurta iyice çırpılır, kaynayan çorbadan bir kepçe alarak ılıtılır, çorbaya ince akıtılarak eklenir.
Kalan 1 tatlı kaşığı tuz serpilir, terbiye dağılana kadar karıştırılır, 5 dakika daha kaynatılır ocaktan alınır.
Çorba kaselere sıcak olarak konur, arzuya göre maydanoz, dereotu ile süslenir.

Not: Domates yerine domates salçası kullanılabilir. 1 Su bardağı suda, 1 çorba kaşığı salça eritilir, kısık ateşte pişirilir.