



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORBA TERBİYELERİ

<https://acunn.com>

LİMONLU TERBİYE : Çorbanın miktarına göre; 1 veya yarım limon suyuna; 1 tane yumurta sarısı ilave edilip, elde karıştırılıp çırpılması, ile elde edilir. Çorbaya karıştırılırken; çorbanın suyundan 1 kepçe çorba alınarak, terbiye içerisinde karıştırılarak, çorbanın ateşi kısılıp, yavaşça aktarılırken bir yandan da çorba, sürekli olarak karıştırılır. Çorba terbiye ile bir taşım daha kaynatılarak, ateşten alınır.

SİRKELİ VE SARIMSAKLI TERBİYE : Bir kahve fincanı sirke ile 1 - 2 diş, dövülmüş sarımsağın, çırpılması, ile elde edilir. (4 kişilik çorbaya, 1 yumurta sarısı, 6 - 8 kişilik çorbaya ise, 2 yumurta sarısı kullanmak gerekir.) Terbiye çorbaya karıştırılırken; çorbanın ateşi kısılır ve terbiye yavaşça, çorbaya ilave edilip, karıştırılır. Çorba, terbiye ile de bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Bu terbiye genellikle, işkembe ve paça çorbalarında kullanılır. Kuru bakliyat çorbalarında (kuru fasulye, nohut, kuru börülce v.b.), yumurta; beyazı ile birlikte, sarımsak ve sirke ile çırpılarak da terbiye hazırlanıp, kullanılabilir.

YOĞURTLU TERBİYE : Yumurta sarısı, yoğurt ve un karıştırılarak, boza kıvamından koyu bir kıvama getirilmesi ile elde edilir. Terbiye çorbaya karıştırılırken; çorbanın ateşi kısılır, yoğurdun kesilmemesi için, 1 kepçe çorba alınarak, terbiyeye ilave edilip karıştırılır ve terbiye yavaşça, çorbaya ilave edilerek, karıştırılır..Çorba terbiye ile de bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Yoğurtlu terbiye, genellikle pirinç çorbalarında, şehriye çorbalarında ve bu çorbalar gibi taneli çorbalarda kullanılır.

SÜTLÜ TERBİYE : Bir yumurta sarısının, yarım bardak süt ile karıştırılarak, elde çırpılması ile hazırlanır. Terbiye çorbaya karıştırılırken; çorbanın ateşi kısılır, Çorbadan bir kepçe çorba alınarak, terbiyeye ilave edilip, karıştırılır ve terbiye yavaşça, çorbaya ilave edilerek, karıştırılır. Çorba, terbiye ile de bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.

UNLU TERBİYE : Bir kaşık un ile bir kaşık tereyağının tavada, pembeleşinceye kadar, kavrulması ile elde edilir. Terbiye çorbaya karıştırılırken; çorbanın ateşi kısılır, çorbadan bir kepçe çorba alınarak terbiyeye ilave edilip karıştırılır ve çorbaya yavaşça ilave edilerek, karıştırılır. Çorba, terbiye ile de bir taşım kaynatılarak, ateşten alınır.

