



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ PIRASA ÇORBASI

yarım kg pırasa

1 adet soğan

1 adet patates

1 adet havuç

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tutam köri

1 tutam safran

Tuz

Karabiber

3 su bardağı tavuk suyu veya su

10 dal ince kıyılmış maydanoz

Terbiye için:

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çay bardağı süt

Üzerine:

Pulbiber

Küp şeklinde doğranmış sebzeleri ve sarımsağı, zeytinyağında kavurun. Baharatları katıp kavurmaya devam edin. Tavuk suyunu ilave edip kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Maydanoz ekleyip bütün malzemeyi robottan geçirin ve bir tencereye alın. Diğer taraftan terbiye için yumurta sarısı, limon suyu ve sütü iyice çırpıttıktan sonra çorbaya ilave edin. 1-2 taşım kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Üzerine pulbiber gezdirip sıcak olarak servis yapın.