SEHRİYE ÇORBASİ (TERBİYELİ)

2 ½ lt et suyu(10 bardak)
100 gr tel sehriye
2 çay kasigi tuz
Terbiyesi: 3 adet yumurta sarisi
1 adet limon

Et suyunu çorba tenceresinde kaynatin. Küçük parçalara kirilmis sehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin. Yumurta sarisi, limon suyu ve ½ bardak suyu bir kapta çirpin. Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasim kaynatip indirin.

ML® Şehriyeli Domates Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3477 • adı:Sehriye Çorbasi (Terbiyeli) • gönderen:TUBA • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:46