



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEHRIYE ÇORBASI (TERBİYELİ)

2 ½ lt et suyu(10 bardak)

100 gr tel şehriye

2 çay kasığı tuz

Terbiyesi: 3 adet yumurta sarısı

1 adet limon

Et suyunu çorba tenceresinde kaynatın. Küçük parçalara kırılmış şehriyeyi ve tuzu koyup 10 dakika pisirin. Yumurta sarısı, limon suyu ve ½ bardak suyu bir kapta çırpın. Kaynayan corbaya azar azar katin ve bir iki tasim kaynatıp indirin.

[ML® Şehriyeli Domates Çorbası için tıklayın](#)