



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Malzeme:

1 ay bardağı şehriye
2 orba kaşığı tereyağı veya margarin
1 orba kaşığı un
3 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
Tuz
Kuru nane

Yapılışı:

Yağda şehriyeyi ve unu kavurun. Et suyunu karıştırarak ilâve edin. Şehriyeler pişince tuzunu katın. Tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kaptaki yoğurt ve yumurta sarısını çırpıp içine biraz çorba suyundan ilâve edin. Bu karışımı karıştırarak çorbaya katın. Servis yaparken kâselerin üzerine nane serpin.

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