



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 ay bardağı şehriye
1 orba kaşığı tereyağı veya margarin
4 su bardağı tavuk suyu
1 ay bardağı didiklenmiş tavuk eti
1 limon
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Tereyağında şehriyeleri kavurun. Tavuk suyunu ilâve edip şehriyeler pişince tavuk etini ve tuzunu ilâve edin. Tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kâsede limon ve yumurta sarısını çırpın. İçerisine bir miktar çorba suyu katıp karıştırın. Bu karışımı yedirerek çorbaya ilâve edin, servis yaparken kâselerin üzerine karabiber serpin.

[ML® Terbiyeli Ispanak orbası için tıklayın](#)