TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı margarin
3 adet domates
1,5 kahve fincanı tel şehriye
yarım demet maydanoz
tuz
Terbiyesi İçin;
2 yumurta sarısı
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt

Margarini eritin, rendelenmiş 2 domatesi ekleyin, domatesler eriyinceye kadar kavurun. Et suyunu tuzu ve kalan doamtesi ekleyin. Su kaynamaya başladığında şehriyeleri ekleyin, diğer taraftan terbiyeyi hazırlayın; terbiye balzemelerini karıştırın, şehriyeler yumuşadığında kıyılmış maydanozu ekleyin, hazırlanan terbiyeyi de çorbaya azar azar ve devamlı karıştırarak ekleyin. Bir taşım kaynatın, sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:498 • adı:Terbiyeli Şehriye Çorbası • gönderen:Mavi Ay • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:26