



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ TERBİYELİ ÇORBA

İsteğe Bağlı Tavuk Ciğeri
2 Adet Domates
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Şu Bardağı Arpa Şehriye
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı Un
1 Kase Yoğurt
İsteğe Bağlı Tavuk Suyu

2 yemek kaşığı tereyağında şehriyeleri kavuralım. Çorbanın ana malzemesi olan ciğerleri küçük küçük doğrayıp kavrulan şehriyelere ekleyelim ve birlikte kavurmaya devam edelim. Robottan çekilmiş 2 domatesi ve 1 tatlı kaşığı biber salçasını ilave edip bir süre daha kaynatalım. Domates suyunu çektiğinde üzerine 2 bardak tavuk suyu ve 2 bardak normal su ekleyip kaynamaya bırakalım. Terbiyesi için: Bir kase yoğurda 2 yemek kaşığı unu ve 1 yumurtayı ekleyip karıştıralım. Kaynayan çorbaya terbiyesini eklerken terbiyenin içindeki yoğurdun kesilmemesi için terbiyenin olduğu kaba kepçeyle çorbadan azar azar ilave edip terbiyeyi ılıştıralım. Terbiye, çorbayla homojen kıvama geldiğinde tamamını çorba tenceresine ekleyelim. Biraz daha kaynadıktan sonra çorbamız servise hazır demektir.