



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ÇORBA TERBİYELERİ

Nevin Halıcı

Çorbaların besleyici değeri ve tatlarını arttıran terbiyeler çorbaya kaynamakta olan çorba suyuyla ılıklaştırılıp karıştırılarak ilave edilmelidir, aksi takdirde kesilir. Birkaç taşım terbiye ile kaynadıktan sonra çorba servise alınır.

Türk Mutfağı'nda üç türlü terbiye kullanılır:

Limon, un, yumurta terbiyesi Belirli ölçülerde limon, un, yumurta çırpılarak, su ya da kaynamakta olan çorbanın suyundan ilave edilerek hazırlanır.

Limon, yumurta terbiyesi Unlu çorbalara kullanılır. Yumurta, limon ve çorba suyuyla hazırlanır.

Sirke ve sarımsaklı terbiye Cam kâsede sirke ve dövülmüş sarımsakla hazırlanır.