



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

3 adet domates rendesi  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
5 su bardağı tavuk suyu  
Yarım su bardağı arpa veya yıldız şehriye  
Terbiyesi için;  
2 yemek kaşığı un  
Yarım limon suyu  
Tuz

Tencerede sıvı yağ içinde domates rendesini pişirin. İçine tavuk suyunu ekleyip kaynattıktan sonra yıldız veya arpa şehriyeyi atın. Bir taşım kaynadıktan sonra ayrı bir kaptaki unu ve limonu karıştırıp çorbanın suyundan az miktarda alıp terbiyenizi sulandırın (çorbanızın kesilmesini önleyecektir), ardından tencerenin içine yavaş yavaş dökün. En son tuzunu atın. Çorbayı servis kasesine alıp, üzerine kekik ve dilerseniz 1 kaşık Pınar Labne ile süsleyip servis edin.

