



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNA ÇORBA

4 su bardağı et suyu
2 su bardağı su
1 çay bardağı tel şehriye
Yarım limon suyu
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 adet yumurta
Üzeri için:
Tereyağı
Nane
Pul biber

Öncelikle 4 su bardağı et suyu ile 2 su bardağı su tencereye konur. Üzerine yarım limon suyu eklenir. Ve ocakta kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca, 1 çay bardağı tel şehriye ilave edilir. Tuz ve karabiber de eklendikten sonra, şehriyeler yumuşayana kadar pişirilir. Terbiyesini hazırlamak için gerekli olan un ve yumurta tel çırpıcı ile iyice çırpılır. Üzerine bir kepçe çorbanın suyundan alınarak, terbiyenin ılınması sağlanır. Tencerede kaynamakta olan çorbaya, 1 su bardağı soğuk su ilave edilir. Daha sonra azar azar terbiyesi karıştırılarak eklenir. Sürekli karıştırılarak 2-3 dakika daha pişirilir. Üzeri için 1-2 yemek kaşığı tereyağı eritilir ve içine pul biber ile nane eklenip, yanmadan kokusu çıkana kadar kavrulur. Servis esnasında kaselere boşaltılan çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Çorbanın terbiyesini ilave ederken terbiyenin ılık olması gerekir. Eğer sıcak çorbaya direk dökülürse yumurtalar pişer ve güzel bir görünüm olmaz.



