



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HALEP ÇORBASI

4 adet patates
1 adet havuç
2 adet şalgam
1/2 demet maydanoz
2 kahve fincanı kırık pirinç
2 adet yumurta
1 adet karnabahar
6 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon
1 kahve fincanı un

Patatesleri soyup şalgamları yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayın.

Havucu temizleyip ince kıyın. Pirinci yıkayıp suyunu süzün.

Et suyunu güvece dökün. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edip orta ateşte pişirin. Sırasıyla havuç, şalgam, patates, karnabahar ve kıyılmış maydanozu eldeyip pişirmeye devam edin.

Pişince tamamını süzgeçten geçirip bir kaseye alın. Tereyağını güveçte eritip unu azar azar ilave ederek tahta kaşıkla yedirin. Süzgeçten geçirdiğiniz çorbayı güvece boşaltıp tuz ve biber ekin. Ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın.

Yumurtaları bir tutam tuz ve limon suyu ile birlikte çorbayı alabilecek büyüklükte bir tencerede çırpın. Çırpıma devam ederek güveçteki kaynar çorbayı azar azar terbiyeye ilave edin. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Kahire Çorbası için tıklayın](#)[ML® Arafat Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Arap Çorbası \(görsel\)](#)