



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ TERBİYELİ ÇORBA

1 kase haşlanmış et
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı erişte
Su
Tuz
1 tatlı kaşığı margarin
Terbiyesi için:
2 çorba kaşığı un
Yarım limon
1 kase yoğurt
1 tutam kişniş
1 tutam pulbiber

Kaynayan suya et suyunu, haşlanmış ve didiklenmiş eti, haşlanmış nohutunu ve erişteyi alarak kaynamaya bırakın. Terbiyesi için yoğurdu, unu ve limonu karıştırma kabına alarak çırpın. Üzerine önce soğuk su, sonra çorbadan sıcak su ekleyerek kaynayan çorbaya azar azar ilave edin. Çorba hazır olunca sosunu hazırlayın. Tava da yağı eritin. Üzerine ince doğranmış kişniş ve pulbiber ekleyerek hafif kızdırın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

