



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

10 bardak et suyu
3-4 bukle tel şehriye
4 tane yumurta sarısı
1,5 tane limon

Bir tencereye et suyu ve tuz konarak kaynamaya bırakılır. Et suyu kaynadıktan sonra, katlarından ayrılan tel şehriyeleri serpilir. Bir kaç defa karıştırıldıktan sonra az ısıllı ateşte 25 dakika kaynatılır. Başka bir kaptaki yumurtalar 1,5 limonun suyu ile çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırılır. Terbiye hazır olduktan sonra çorba ateşten alınarak üzerine terbiye ilâve edilir.