



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

2 Adet Havuç
1 Adet Kuru Soğan
150 Gr Kuzu Eti
1 Adet Patates
Su
Terbiyesi İçin:
3 Çorba Kaşığı Un
1 Kase Yoğurt
Su
Tuz
Üzeri İçin:
1 Tutam Taze Nane
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Taze Sarımsak

Tencereye az miktarda sıvı yağ koyup, minik doğranmış etleri üzerine alıp kavuruyoruz. Üzerine yemeklik doğranmış soğanı ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. 3 dk. sonra üzerine sıcak su koyup pişmeye bırakıyoruz. Patatesin, kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğruyoruz ya da parizyen kaşığından geçirerek yuvarlak şekil veriyoruz. Önce havuçları etin üzerine ilave ediyoruz. 5 dk. Sonra da patatesleri tencereye alıyoruz. Sebzeler pişerken terbiyemizi hazırlıyoruz. Karıştırma kâsesine un, yoğurt, limon suyu ve bir bardak soğuk suyu alıp telle çırpıyoruz. Terbiyemizin kesilmemesi için sıcak su ilave ederek ılıtıyoruz. Kaynamakta tenceremize karıştırarak terbiyemizi yavaş yavaş ekliyoruz. Kaynama işlemi devam ederken kıvamını kontrol ediyoruz. Çorbamız ne koyu ne de sulu olacak, tuzunu en son ekliyoruz. Çorba kısık ateşte kaynarken sosu için tereyağını küçük bir tavaya alıyoruz. Tereyağı eridikten sonra minik doğranmış taze sarımsak yaprağını, ve naneyi yağda kavurup ister çorbamız tenceredeysen ister servis sırasında üzerine döküp servis yapabiliriz.