



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNE SOSLU TERBİYELİ ÇORBA

Arzu Şensoy

1 paket Pınar Labne  
1 yemek kaşık Domates Salçası  
2 yemek kaşığı Sıvıyağ  
5 Su Bardağı Tavuk Suyu  
yarım su bardağı arpa ve yıldız şehriye  
TERBİYESİ İÇİN:  
2 yemek kaşığı Pınar Labne  
2 yemek kaşığı Un  
yarım limon suyu  
tuz

Bir tencerede sıvıyağ içinde salçayı kavuruyoruz. İçine tavuk suyunu katıp kaynattıktan sonra içine yıldız ve arpa şehriyeyi atıyoruz. Bir taşım kaynadıktan sonra, ayrı bir kapta Labneyi, unu ve limonu karıştırıyoruz. Çorbanın suyundan az alıp sulandırıp, tencerenin içine yavaş yavaş döküyoruz. En son tuzunu atıp çorbamızı Bitiriyoruz. Servis tabağımıza çorbamızı alıp, üzerine labneli sosla servise hazırlayabiliriz. Kış günlerinde sağlıklı bir çorba.



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 30.09.2014