



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANDALİN TERBİYELİ ÇORBA

- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet mandalin
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz

Soğanı, patatesi, havuçu rendeleyin. Bir tencerede margarin ile soteleyin ve tavuk suyunu ilave edin. 20 dakika pişirin. Terbiyesini hazırlamak için limon suyunu, mandalina suyunu, unu, tuzu ve yumurtayı bir kaptaki çırpın. Terbiyeyi çorbaya ilave edelim ve kaşıtararak 5 dakika daha pişirelim ve servis yapalım.

---