



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YAYLA ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kabak
- 1 adet orta boy havuç
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 litre kaynar su
- Tavuk bulyon tablet veya tuz
- Terbiyesi için:
- 7 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 dolu yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane

Öncelikle kabak hariç sebzeler soyulur. Ardından hepsi rendenin büyük tarafıyla rendelenir. Rendelenmiş patatesler süzgeçe alınır ve nişastasını almak için soğuk suyun altına tutulur ardından iyice süzülür, fazla suyu ellerinizle sıkın. Tencere'ye sıvı yağ aktarılır içine sebzeler eklenir, orta ateşte solana kadar çevrilir. İyice küçülen sebzelerin üzerine kaynar su dökülür. Tuz veya arzu ya bağlı tavuk bulyon tablet eklenir. Sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika kaynatılır. Diğer tarafta çorbanın terbiyesi için bir kaba yoğurt, yumurta sarısı ve un alınır. Çırpma teli yardımıyla iyice çırpılır. Yoğurt soğuk olduğu için kesinlikle topaklanma olmayacaktır. Terbiyeyi çorba ile buluşturmada önce, bir kepçe çorba terbiyeye dökülür ve çırpılır. Ardından bir kepçe daha dökülür tekrar devam çırpılır. İyice ılıyan terbiye çorbaya geri aktarılır ve bir taşım kaynattıktan sonra blender dan geçirilir. Kıvamı isteye bağlı kaynar su ekleyerek ayarlanır. Küçük bir tavaya tereyağı alınır erimeye yakın kuru nane eklenir. Bir iki defa çevirdikten sonra çorbanın üzerine dökülür ve servis edilir.

