



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ ALİPAŞA ÇORBASI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI: .

4-5 kişilik porsiyon için 300-500 gram yağsız dana eti kıymasına orta boy bir soğan rendelenir. Gereği kadar tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur. Öte yandan, bir miktar sığır kemiği önceden kaynatılarak etsuyu elde edilir; bu etsu-yundan 1-1.5 litre kadarı bir tencereye konarak ateşte bırakılır. Yuğurulmuş kıymadan fındık büyüklüğünde köfteler yapılır, una iyice bulanarak, kaynayan etsuyuna atılır, 15-16 dakika kaynatılır. Yine, daha önce omaçlı Çorbada tanımladığımız biçimde hamurdan, iri kuskus büyüklüğünde omaç yapılarak çorbanın içine konulur. Sonra yapılan terbiye, yavaş yavaş çorba tenceresine serpiştirilir. Tabaklara bölünen çorbanın üzerine kızdırılmış, kırmızı biberli tereyağı gezdirilerek, hazır duruma getirilir.
