



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ BÖRÜLCELİ NOHUTLU ÇORBA

- 1 su bardağı haşlanmış börülce
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
- 1 çay bardağı tane mısır
- 1 su bardağı et suyu
- Tuz, su
- Terbiyesi için:
- 1 kâse yoğurt
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- Yarım limon
- 1 diş sarımsak
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlanmış börülce, nohut, mısır ve maş fasulyesini tencereye koyun. Üzerini 3 parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ve et suyunu dökün. Bakliyatları yumuşacık oluncaya kadar pişirin. Terbiyesi için, yoğurdu karıştırma kabına alın. Sarımsağı içine rendeleyin. Yumurtayı kırıp limon suyunu ekleyin. 1 su bardağı soğuk su döküp çırpma teliyle karıştırın. Çorbanın suyundan 2-3 kepçe katıp ılıtın. İliyan terbiyeyi çorbaya dökün. Çorbayı koyu ayran kıvamına getirin. Tencereye koymuş olduğunuz su miktarının fazla olmamasına özen gösterin. Çorbanın kıvamı koyu olursa su ekleyerek kıvamını açmak her zaman için daha pratik bir yöntemdir. Tereyağı, nane ve pul biberi tavada kavurun. Bu karışımı çorbanın üzerine dökerek sonra servis edin.