



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ÇİFTLİK ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı nohut
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 8 su bardağı et suyu
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Nohutları bir gece önceden su ile ıslatıp, tuz ilave etmeden haşlayın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın, sarımsakları kıyın.
3. Derin bir tencereye Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinini koyup kızdırın. İçine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
4. Soğanlar pembeleşince içine salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar pişirmeye devam edin.
5. Daha sonra içine kepeği gidene kadar soğuk su ile bir süzgecin içinde yıkadığınız bulguru ilave edip hafifçe kavurun.
6. En son olarak içine et suyunu, naneyi, kekiği ve tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım çorbayı kaynamaya bırakın.
7. Çorba kaynarken küçük bir kâseye yumurtayı kırıp üzerine yoğurdu ve oda sıcaklığında 10 dakika beklettiğiniz Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup bir çatal veya çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.
8. Çorbayı ateşten indirmeden önce kâsenin içine kaynar çorbadan bir kepçe alıp karıştırın. Daha sonra Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli terbiyeyi karıştırarak çorbaya ilave edin.
9. Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis tabağına alıp taze maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.
10. Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli ve diğer çeşitlerini krema veya terbiye kullanarak hazırladığınız tüm çorbalarda Krema yerine veya terbiyenin içinde kullanabilirsiniz.