



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ÇİĞCELİ HİNDİ ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Hindi göğsü 1 adet
Arpa şehriyesi ½ su bardağı
Limon 1 adet
Un 4 yemek kaşığı
Yoğurt 4 Yemek kaşığı
Yumurta 1 adet
Çiğce 1 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Tuz ½ çorba kaşığı

Hindi, bir tencere içine koyulur ve üzerine su ilave edilerek haşlanır. Haşlanan hindi, tencere içinden alınır ve didiklenir. Sonra küçük bir kaptan un, yoğurt, yumurta ve limon karıştırılarak hindi çorbasının terbiyesi yapılır. Bu karışım, tencere içinde bırakılan hindi suyuna ilave edilir. Hafifçe karıştırılır ve didiklenen hindi etleri de içine tekrar koyulur.

Ardından çiğce ile yumuşatılan şehriyeler ilave edilir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. En son olarak kıvama gelip şehriyeler de pişince, tuz ve kızdırılan tereyağı, üzerine dökülerek servis edilir.

