



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TERBİYELİ ÇORBA

Yumurtalar (altı kişiye 4 yumurta hesabiyle) iyice çırpılır. Çırparken yeteri kadar tuz, karabiber, rendelenmiş 1 çorba kaşığı kaşer peyniri ve irmik (her yumurta için 1 çorba kaşığı) katılır. Beri yanda adam başına 1 bardak hesabiyle tencereye et suyu veya tavuk suyu konur. Su kaynayınca tahta bir kaşıkla çabuk çpbuk karıştırırken çırpılmış karışım azar azar katılır. Bir taşım kaynadıktan sonra çorba kâsesine boşaltılır. Üstüne 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşer serpidikten sonra servis yapılır.

---