



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ ÇORBA

2 su bardağı et suyu
1'er adet patates, havuç, soğan
1 su bardağı tel şehriye
Terbiye için:
1 adet yumurta sarısı
1/2 su bardağı süt
1 adet limonun suyu
Tuz

Et suyu ve su karışımında kabukları soyulmuş havuç, soğan ve patatesi haşlayın ve blender'dan geçirin. İçine şehriyeyi atıp kısık ateşte pişirin. Yumurta sarısı, süt, limon suyu ve tuzu çırpın, karıştırarak çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Bir-iki taşım kaynatın.