



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ DOMATES ÇORBASI

6 adet olgun domates
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet küp şeker
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım limon
5 çorba kaşığı sıvıyağ

Domates rendelenir, soğan ve biber çok ince kıyılır. Bir tencereye konur. Üzerine şeker ve tuz eklenir. Domates salça gibi olana kadar pişirilir. Sonra bu karışım süzgeçten geçirilerek başka bir tencereye aktarılır. Üzerine et suyu, karabiber eklenir. Diğer tarafta terbiye malzemesi çırpılır ve çorbaya eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.

