



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ DOMATES ÇORBASI

Ümit Usta

6 çorba kaşığı un
1 adet limon
2 adet yumurta
8 su bardağı et suyu
125 gr margarin
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Unu, margarinde kokusu çıkıncaya kadar kavurup, önceden hazırladığımız et suyunu ilave ederek kaynatalım. Yumurtaların sarılarını ayırıp, limon suyu ile çırpalım.

Kaynamakta olan çorbadan bir kepçe alıp, çırtığımız terbiyeye katıp karıştırdıktan sonra, tekrar çorbaya ilave edelim.

Yeterince tuz ve karabiber ilave edip, bir taşım kaynatalım.

Çorba kıvama gelince, üzerine tereyağında yaktığımız pul kırmızıbiberi gezdirerek, sıcak sıcak servis yapalım.