



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ ENGİNAR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 adet çanak enginar  
1 adet soğan  
1 adet patates  
2 yemek kaşığı un  
2 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Et suyu ve su  
Yarım limonun suyu  
2 su bardağı süt  
1 adet yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle hazır olarak satın aldığınız çanak enginarları bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Limon suyunu da ilave edip orta ateşte yumuşayana kadar haşlayın. Soğan, sarımsak ve patatesi doğrayın. Aynı bir tencerede ısıttığınız zeytinyağında kuru soğan ve sarımsakları hafif bir renk alana kadar kavurun. Ardından patatesleri ekleyip karıştırın. Haşlanmış enginarların suyunu süzdürün ve küçük küpler halinde kesin. Sebzelerin içerisine enginarları ilave edip karıştırarak pişirin. Sıcak et suyunu ve suyu ilave edip kısık ateşte kaynamaya bırakın. Blender'dan geçirin. Terbiyesi için ayrı bir kaptaki un, süt ve yumurta sarısını pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyenin ısısını eşitleyin. Kaynamakta olan çorbaya azar azar ilave ederek karıştırın. Tuzu ve karabiberi ilave edip, bir iki taşım daha kaynatıp, ocağın altını kapatın.

