



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ET ÇORBASI

½ kg. kuşbaşı doğranmış koyun veya dana eti
Su

Terbiyesi İçin:

1 adet yumurta sarısı

1 adet limonun suyu

1 yemek kaşığı (silme) un

Etleri bir tencereye alın, üzerini 3 parmak geçecek şekilde su koyarak haşlayın.

Etler pişince ayrı bir tabağa alın. Bir kâsede, yumurta sarısı, limon suyu ve unu, 1 çay bardağı ılık et suyu ile iyice çırpın.

Yumurtalı karışımı, sürekli karıştırarak, et suyuna ekleyin.

Etleri didikleyerek, çorbaya ekleyin ve 5-10 dakika kaynatarak, altını kapatın. Çorbayı ayrı bir kâsede sirke ve sarımsak karışımı ile servis edin.

