



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

3 adet rendelenmiş havuç
1 küçük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
5 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı tel şehriye
Terbiyesi için
5 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı soğuk su
1 su bardağı sıcak su (ılıtmak için)

Sıvı yağı tencereye alın ve doğramış olduğunuz soğanı ekleyip kavurun. Yumuşayan soğanın üzerine havuç rendesini ilave edip renk alana kadar pişirin. 1 litre kadar sıcak suyu ilave ettikten sonra tel şehriyeleri de ekleyip bir taşım kaynatın.

Terbiyesi için bir kaba yoğurt ve yumurta sarısını alıp çırpın. Ardından sırasıyla un, limon suyu ve bir bardak soğuk suyu ilave edip iyice karıştırın. Çorbanız kaynadıktan sonra yoğurtlu harcınıza sıcak su ilave ederek ılıştırın ve ardından karışımı çorbaya azar azar ilave ederek karıştırın. Çorbanızı orta ateşte kaynayana kadar karıştırın.

Pişen çorbanıza dilediğiniz kadar tuz ekleyip servis edebilirsiniz.

