



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

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

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet rendelenmiş havuç

2 diş sarımsak

1 çay bardağı tel şehriye

5 su bardağı tavuk suyu

Terbiyesi için:

4 yemek kaşığı yoğurt

1 tepeleme yemek kaşığı un

1 adet yumurta sarısı

1 su bardağı su

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Bir tencerenin içine 1 yemek kaşığı sıvı yağ döküp üzerine iki adet rendelenmiş havuç ve 2 diş sarımsak ekleyerek kavurmaya başlayın.

Daha sonra, tencereye bir çay bardağı tel şehriye ve 5 su bardağı tavuk suyu (zamandan tasarruf için bulyon kullanabilirsiniz) ekleyip kaynatmaya başlayın.

Bu sırada, terbiyesi için bir karıştırma kabının içine 4 yemek kaşığı yoğurt, 1 tepeleme yemek kaşığı un, 1 yumurta sarısı ve 1 su bardağı su ekleyerek güzelce karıştırın.

Kaynamakta olan çorbadan hazırladığınız terbiyeye azar azar ekleyip karıştırın. Daha sonra terbiyeyi çorbaya ilave edin.

Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra tuzunu ilave edip çorbanın altını kapatabilirsiniz.

Bir yemek kaşığı tereyağı bir sahandada eritip üzerine kuru nane ekleyin.

Tereyağlı sosu çorbanın üzerine gezdirin ve çorbanız servise hazır.

