



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

8 bardak et suyu
4 büyük havuç
1.5 çorba kaşığı margarin
1 bardak su
tuz
Terbiyesi:
3/4 bardak süt
3 çorba kaşığı margarin
1.5 kahve fincanı un
3 yumurta sarısı

Margarin ve üstleri kazınarak küçük küçük doğranmış havuç bir tencereye koyulur. Beş dakika kadar kavrulur. Üzerine yarım bardak su dökülür. Sonra suyun öteki yarısı yavaş yavaş eklenir. Havuçlar iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Pişince kevgirden geçirilerek püre haline getirilir. Bu havuç püresi et suyuna azar azar katılarak püreye yedirilir. Sonra kaynatılır. Başka bir yerde un ve margarin kavrulur. Üzerine yavaş yavaş süt dökülür. Malzeme çabucak ve iyice karıştırılır. Ateşten indirilir. Yumurta sarıları eklenerek yeniden karıştırılarak yedirilir. Kaynamakta olan çorbadan üç kepçe alınarak bu malzemenin içine boşaltılır. Karıştırılır. Sonra terbiyeyi çorbanın içine azar azar katarak karıştırılır. Bu taşım kaynadıktan sonra ateşten indirilir.

