



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

10 bardak et suyu veya kemik suyu  
1 kilo havuç  
Yarım küçük paket yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Terbiyesi için:  
1 bardak süt  
2 adet yumurta  
2 kahve fincanı un  
Yarım küçük paket yağ

Havuçların üzerleri kazınıp yıkanır ve rendenin kalın tarafından geçirilerek rendelenir. Sonra bunlar bir tencereye yağda 5 - 7 dakika kadar kavrulup bir bardak su ilave edilerek yumuşayınca kadar «Ortalama yarım saat veya daha fazla» pişirilir. Sonra bu havuçlar süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir. Sonra buna eldeki et veya kemik suyu azar azar ilave edilerek yedirilir ve iyice kısılmış ateş üzerinde bırakılır. Ayrı bir kabın içinde yağ ile un 2 - 3 dakika kadar süre ile kavrulup, buna, devamlı olarak karıştırmaya devam edilerek yedirilir. Sonra bu karışıma 4-5 kaşık havuç suyundan konarak elde edilen bu yumurtalı terbiye, kaynamakta olan çorbanın içine karıştırılarak dökülür ve bir taşım daha kaynatılıp ateşten indirilerek, arzu edilirse üzeri iri yaprak maydanozla süslenip servis yapılır.

