



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KIŞ ÇORBASI

- 1 demet ıspanak
- 1 demet pazı
- 3-4 çiçek brokoli
- 1 kuru soğan
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 5-6 su bardağı su
- tuz, karabiber
- Terbiyesi için:
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı mısır unu
- 1 çorba kaşığı beyaz un
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak

Sebzeleri yıkayıp süzün. Soğanı kıyıp yağda hafifçe soteleyin. Pazı ve ıspanak yapraklarını doğrayıp soğana ekleyin. Yumuşayana kadar kavurup üzerine sıcak suyunu ilave edin. Brokolileri de çiçek çiçek ekleyin. Tuz, karabiber serpip pişmeye bırakın. Daha sonra blendırdan geçirerek çorbanın kıvamını kontrol edin. Koyu gelirse biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz. Terbiyesini hazırlamak için yumurta sarısı, ezilmiş sarımsak, sirke ve unları yarım bardak kadar suyla iyice çirpin. Çorbadan bir kepçe terbiyeye ekleyip ılıştırın ve hepsini çorbaya döküp karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.06.2023