



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KİTİR ÇORBA

2 Su bardağı Et Suyu
1 Kase Süzme Yogurt
2 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Yumurta Sarısı
Kırmızı Pul Biber
Kuru Nane
Su
Tuz
Hamuru için:
1 Çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 Su bardağı Un
1 Adet Yumurta Akı
Tuz

Hamuru için;Karıştırma kabının içersine unu alıyoruz.Üzerine yumurta akını,toz kırmızı biberi ve tuzu döküp yoğuruyoruz.Kıvamını ayarlamak için ılık su ilavesi yaparak yoğurmaya devam ediyoruz. Hamurdan parçalar kopartarak uzun ince şeritler halinde yuvarlıyoruz.Diğer yandan tencerenin içersine suyu koyup kaynatıyoruz.İçersine et suyunu döküyoruz. Terbiyesi için;Yoğurdu kaseinin içersine alıyoruz.İçine yumurta sarısı ve unu ilave ederek karıştırıyoruz. Soğuk su ilavesi yaparak kıvamını açıyoruz.İyice çırpıttıktan sonra biraz sıcak suyu ilave ediyoruz.Terbiyeyi karıştırarak çorba tenceresine ilave ediyoruz. Hazırlamış olduğumuz hamurları da küçük küçük doğrayarak sıvıyağda kızartıyoruz. Çorbamızı servis tabağına aldıktan sonra üzerine kızartmış olduğumuz hamurları koyarak servis ediyoruz.

