



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ NANELİ EKŞİLİ ÇORBA

- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1 adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı üzeri için:sana yağı
- 1 su bardağı et suyu
- 4 Çorba Kaşığı terbiyesi için:süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet limon

Karıştırma kabının içerisine bulguru döküyoruz. Üzerine soğanın yarısını rendeliyoruz. Yumurta akı, tuzu, karabiberi ve hafifte suyu ilave edip karıştırıyoruz. Unu da döküp kıvamını ayarlıyoruz. Köfteleri misket büyüklüğünde yuvarlıyoruz. Tenceremize göz kararı suyu döküyoruz. Kaynamakta olan suyun içerisine et suyunu ve köfteleri ilave ediyoruz. Terbiyesi için:Karıştırma kabına yoğurdu, limon suyunu, unu ve yumurta sarısını döküp çırpıyoruz. Üzerine biraz soğuk su ilave edip kıvamını açıyoruz. Çorbanın suyundanda alıp kıvamını iyice açıyoruz. Hazırladığımız terbiyeyi köftelerin üzerine döküp kaynamaya bırakıyoruz.Taze nane ve sana yağını tavaya alıp ocakta biraz kavuruyoruz. Çorbamızı servis tabağına alıp üzerine tereyağlı naneli sosu döküp servis ediyoruz.