



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PAA ÇORBASI

MALZEMELER:

8 Keçi yada Koyun Paası (temizlenmiş)
6 Su Bardağı Su
1 Orta Boy Soğan (kabuğu soyulup, bütün bırakılmış)
2 Diş Sarmısak
1 ay Kaşığı Tuz
2 orba Kaşığı Rafine Yağ
1 ay Kaşığı Kırmızıbiber
Terbivesi:
1/6 Su Bardağı Limon Suyu
2 Yumurtanın Sarısı
1 orba Kaşığı Su

YAPILIşI:

nce, paaların üstündeki kılları hafif ateşte tleyiniz. tlenmiş paaları bol suda yıkayınız. Büyük boy bir tencereye paaları, suyu, soğanı, sarmısağı ve tuzu koyup, orta ateşte bir taşım kaynatınız. (Bir delikli kepçeyle üstte biriken köpükleri alıp atınız.) Tencerenin kapağını kapatıp, çorbayı 4 saat pişiriniz. Terbiyeyi hazırlamak için, genişçe bir tencereye su doldurup kaynatınız. stne küçük bir kase oturtup, içine yumurta sarılarını, limon suyunu ve 1 çorba kaşığı suyu koyunuz. Yumurta teli ile 2 dakika çırpınız. Kaynayan paa çorbasından iki su bardağı alıp, terbiyeye iyice karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak, içindeki terbiyeyi kaynayan çorba tenceresine katınız. Bir kez karıştırıp, çorba tenceresini ateşten alınız. Çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltıp servis ediniz.