



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PAZI ÇORBASI

250 gr. ayıklanmış yıkanmış pazı
1 adet orta boy soğan
1 diş sarımsak
4 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Terbiyesi için:
5 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tepeleme un
Servisi için:
Zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Kuru nane

Soğanı yemeklik doğrayın. Yıkayıp ayıklanmış pazıları doğrayın. Zeytinyağını tencereye alın, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Pazıları ilave ederek 2 dakika daha kavurun. 4 su bardağı su ve 1 su bardağı et suyunu ekleyerek orta ateşte kaynatın. Terbiyesi için yoğurt, yumurta ve unu geniş bir kase içinde çırpın. Kaynayan çorbadan 1-2 kepçe alıp terbiyeye ilave edin ve çırpıma devam edin. İlan terbiyeyi çorbaya ekleyin ve karıştırın. Tuzunu eklediğiniz çorbayı bir taşım daha kaynatın. İsteğe göre yağda nohut, kırmızı biber, kuru nane ve zeytinyağı kızdırıp çorbanın üstüne dökerek servis yapın.

