



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

Yarım kg kabak  
6 bardak et suyu  
1 kahve fincanı un  
1 kahve fincanı margarin  
1 körpe havuç  
1 kök maydanoz  
1 sap kereviz  
1 demet maydanoz  
2 yumurta  
4 dilim bayat ekmek  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 fiske ceviz-i bevva  
yeteri kadar tuz  
karabiber.

Havuç ve kabakların üstü kazındıktan ve bol suyla yıkandıktan sonra tavla zarı iriliğinde doğranır. Bir tencereye tuzlu su konur, içine maydanoz, üstü kazınmış maydanoz kökü ve ufak doğranmış kereviz yaprakları atılır, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Tenceredeki su kaynamaya başlayınca havuç ve kabak parçaları içine atılıp iyice kadar haşlanır. Havuçları kabaklardan beş dakika önce kaynar suya atmak daha doğrudur. Haşlanan kabak ve havucun suları süzülerek bir kenara alınır. Margarin tavada kızdırılarak buna azar azar katılacak un kanştırılarak yedirilir. Un kavrulmaya başlarken et suyu sicim gibi akıtılarak bu yağlı una yedirilir. Cevz-i bevva, biber ve tuz serptikten sonra 15 dakika kadar kaynatılır. Sonra içine haşlanmış havuç ve kabak atılır ve sebzeler dağılıncaya kadar yani on dakika daha kaynatılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçirilen çorba tekrar ateşe konur. Kaynamaya başlayınca iki kaşık limon suyuya iyice çirpılmış yumurtalar kaşık kaşık kaynar çorbadan katılır. Terbiye, katılan çorbayla ılıyınca tenceredeki çorbayı hızlı hızlı karıştırırken terbiye içine dökülür. Bir-iki dakika kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir. Çorba servis kâsesine boşaltılır. Beri yanda tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğranmış ekmekler kızgın zeytinyağında kızartılır. Bunları çorbanın üstüne döktükten ve birkaç defa karıştırdıktan sonra servis yapılır.