



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

2 adet orta boy havuç
1 sap pırasa
1 adet orta boy istiridye mantar
100 gr ıspanak
3 litre sebze suyu
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un

Çorbanın terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı ve unu derin bir kase içinde çırpın ve kenara ayırın. Havuçları tavla zarı büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. Pırasayı ince ince kıyın. İstiridye mandarı da havuçların büyüklüğünde doğrayın. Ispanakları da aynı şekilde doğrayın. Zeytinyağını tencereye alın. Havucu ve pırasayı ilave ederek 2 dakika kadar kavurun. Tencereye mantarları ilave edin ve 1 dakika daha kavurun. Sebze suyunu ekleyin ve orta ateşte kaynatın. Kaynayan sebze suyundan yoğurtlu terbiyeye 2 kepçe ilave ederek çırpın. İlinan terbiyeyi tencereye dökün ve karıştırın. Ispanakları, tuzu ve karabiberini eklediğiniz çorbayı 10 dakika daha orta ateşte pişirerek servis yapın.

