



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

2 adet patates
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
8-9 su bardağı su
Karabiber
Terbiyesi için:
8 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı un (tepeleme)
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
Tereyağı, Zeytinyağı karışık
Kuru nane

Tüm sebzeler iri bir şekilde doğranır.
Üzerine suyu ekletip sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.
Karabiber ve tuz eklenip blenderden çekilir.
Ayrı bir kâsede terbiye için gereken malzemeleri çırpılır.
Terbiyeyi önce bir kepçe su alarak alıştırıp daha sonra karışımın içine atılıp kaynayınca kadar karıştırarak pişirilir.
Kaynadıktan sonra 10 dakika pişirilip sosu hazırlanıp üzerine dökülerek servis edilir.

