



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

2 su bardağı et suyu
1'er adet kereviz, havuç, soğan, patates
3 su bardağı su
1 su bardağı tel şehriye
Terbiye için:
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı light süt
1 adet limonun suyu
Tuz

Et suyu ve su karışımında kabukları soyulmuş kereviz, havuç, soğan ve patatesi haşlayın.

Haşlanmış sebzeleri blenderden geçirin ve tencereye alın.

İçine şehriyeyi atıp kısık ateşte pişirin.

Diğer tarafta yumurta sarısı, süt, limon suyu ve tuzu çırpılarak hazırladığınız terbiyeyi karıştırarak çorbaya ilave edin. 1-2 taşım daha kaynadıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

Not: Çorbanın kıvamına göre sıcak su ilave edebilirsiniz.

