



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

1 orta boy soğan
1 patates
2 kabak
1 havuç
1 çay bardağı bezelye
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
1 lt. kaynamış su
Tuz
Karabiber

Tüm sebzeleri doğrayın. Tencerenin içine yağı koyun. Soğanı ekleyip kavurun. Salçayı ekleyin. Üstüne sebzeleri ilave edin. Unu eleyerek ekleyin. Hepsini bir arada kavurun. Suyu ve tuzu ekleyip hafif ateşte haşlamaya bırakın. Haşlanmış olan çorbayı blanderdan geçirin. Bir tarafta yumurta sarısını ve sütü karıştırın. Çorbadan bir kepçe alıp süte karıştırın. Bu karışımı yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.

[ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası için tıklayın](#)