



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

10 bardak su veya et suyu

1 patates

1 havuç

50 gr. margarin

1 kereviz

5-6 kök ıspanak

1 kahve fincanı pirinç

2 baş soğan

tuz

Terbiyesi:

1 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1/2 limon suyu

10 bardak suda rendelenmiş havuç, patates, kereviz doğranmış ıspanak haşlanır. Ezilinceye kadar pişirilir. Tel süzgeçten veya blendardan geçirilir. Rendelenmiş soğan margarinde biraz kavrulur, koyu bulamaç haline gelen sebzeler haşlama suyundan alınan 5 bardak su ile beraber kavrulan soğanlara dökülür, karıştırılır. Tuz ilave edildikten sonra, kaynayınca pirinç konur. 5 dakika daha kaynatılır. Yumurta sarısı-süt ve limonla çırpılır. Çorbaya azar azar karıştırılır. Çorba ateşten hemen alınır.

Not: Mevsime göre kabak, bezelye, taze fasulye, biber aynı yöntemle pişirilir.

[ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası \(görsel\)](#)