# TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

1 adet ince pırasa
1 adet ufak kereviz
1 adet patates
4-5 yaprak ıspanak
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
3 su bardağı et suyu
Terbiye için:
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım limon

Sebzeler doğranır, düdüklü tencereye konur. Üzerine su bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra 10 dakika kaynatılır. Sonra sebzeler blenderden geçirilerek şekilleri kaybettirilir. Tekrar tencereye konur, et suyu eklenir, bir taşım kaynatılır. Bu arada terbiye malzemesi çırpılır. Çorbadan bir kaç kaşık alarak ılıştırılır. Terbiye çorbaya incecik akıtılır. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:59468 • adı:Terbiyeli Sebze Çorbası • gönderen:Yurdagül • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44