



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

<https://www.bosch-home.com/tr>

1 kuru soğan
1 patates
1 havuç
1 küçük kereviz
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı et suyu
Tuz, karabiber
Terbiye için:
1 yumurta
1 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
Yarım limonun suyu

Soğanı soyup ikiye kesin ve yemeklik boyda ufak ufak doğrayın. Patates, havuç ve kerevizi soyup minik küpler halinde doğrayın. Maydanozu kıyın. Tencerede tereyağını eritip kıyılmış soğanı üzerine biraz tuz serperek sote edin. Doğranmış sebzeleri ve maydanozu ilave edip 1-2 dakika karıştırın. Üzerine et suyu ve tuz ilave edip sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sarımsağı ezip yumurta, un ve limon suyu ile bir kapta çırpın. Terbiyeyi bir miktar çorba suyu ile karıştırarak ılıtın ve çorbaya ekleyin. Karıştırıp bir taşım daha kaynatın. Karabiber serpip sıcak olarak servis yapın.

DİLERSENİZ: Çorbanın terbiyesini eklemeyen önce sebzeleri el blenderı ile ezebilirsiniz veya sebzeleri mutfak robotunun doğrayıcısında daha küçük parçalar halinde doğradıktan sonra da kullanabilirsiniz.