



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SEBZELİ KÖY ÇORBASI

1 kahve fincanı ince bulgur
1 orta boy patates
1 orta boy havuç
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (40 gr.)
5-6 su bardağı et suyu veya su
Tuz
Kırmızıbiber
Terbiyesi için:
1 yumurta
5 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un (tepeleme)

Tencereye ince bulguru, tavla zarı iriliğinde doğranmış patatesi, havucu ve suyu ekleyip sebzeler yumuşayana dek ağır ateşte pişirelim. Bir kaptaki yoğurdu, yumurtayı, unu, 1-2 kepçe çorba suyunu çırpılarak azar azar ve karıştırarak çorbaya ilave edelim. Çorbayı üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten almadan 5 dk. önce tuzunu ayarlayalım. Bir tavada tereyağını eritip kırmızı biber ekleyelim. Biberli yağı çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.