



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

3 yemek kaşığı (100 gr) Bizim Yağ  
1 su bardağı tel şehriye  
2 adet orta boy havuç  
5 su bardağı tavuk suyu  
Terbiyesi için;  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 yumurtanın sarısı  
Üzeri için;  
Kıyılmış maydanoz

Tencereye Bizim Yağ alıp eridikten sonra rendelenmiş havucu ekleyerek soteliyoruz. Daha sonra şehriyeyi ilave edip biraz kavurduktan sonra tavuk suyunu ekliyoruz.  
Terbiyesi için kaseye yoğurdu, unu ve yumurtayı alıp çırpıyoruz. Önce soğuk sonra sıcak su ekleyip karıştırdıktan sonra çorbaya ilave ediyoruz.  
Tuzunu ayarladıktan sonra kaynamaya bırakıyoruz. Servis tabağına alıp ince kıyılmış maydanoz serpererek sunuyoruz.

Not: Şehriyeleri suyu iyice kaynadıktan sonra ekleyin ki lapa olmasınlar.