



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 çay bardağı arpa şehriye
1 litre et ya da tavuk suyu (evde haşladığınız etin suyu)
1 domates rendesi ya da 1 kaşık salça
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Terbiyesi için:
1 yumurta
Yarım limon suyu

Tenceremize yağ ile yazdan sakladığımız domates rendemizi, yoksa 1 kaşık salçamızı koyup orta ateşte karıştıralım.

Et suyunun da kendi yağı olduğu için yağda fazla cömert davranmıyorum.

Daha sonra et suyumuzu tencereye ekleyelim ve kaynamasını bekleyelim. Suyumuz kaynayıncaya şehriyeleri atıp tuzunu ekleyelim ve ara ara birbirine yapışmasın diye karıştıralım.

Tuz ayarı size kalmış. Ama bu çorbada benim de tuzum olsun diyorsanız siz de 1 çay kaşığı kadar koyabilirsiniz.:

Bir müddet sonra şehriyeler yumuşayıp şişmeye başlayacaktır. Bu arada bir kasede yumurtanın sarısı ile limon suyu çırpılır.

Ocağın altı biraz kısılır ve yavaşça çorbanın da suyundan kaseye katılarak limonlu yumurtalı karışım tencereye ilave edilir. Böylece terbiyesi yapılmış olur.

Bir kaç dakika daha (şehriyeler fazla hamurlaşmadan) kaynadıktan sonra ocaktan indirilir.

