



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam tuz
- 1 Litre sıcak su
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı arpa şehriye
- 1 Kahve Fincanı limon
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet tavuk bulyon
- 1 Tutam maydonoz
- 1 Adet Büyük Boy Domates

İki kaşık Sana klasik margarini tencerede erittikten sonra üzerine arpa şehriyeleri koyuyoruz ve biraz daha kavuruyoruz. 1 Büyük domatesi rendeliyoruz birazda onlarla kavuruyoruz. Sonra 1 lt su ilave ediyoruz. 1 tablet tavuk bulyonunu atıyoruz. Kaynayıp içerisindeki şehriyeler piştikten sonra 1 kaseenin içinde yumurta sarısı, yoğurt, limonu karıştırıyoruz. Kaynamakta olan çorbadan 2-3 yemek kaşığı alarak yaptığımız sosu birazcık açıyoruz. Sonra yavaş yavaş kaynamakta olan çorbanın içine koyup bunlarla güzelce kaynatıyoruz, Ocağın altını kapatmaya yakın maydonozunu ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.