



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SOĞAN ÇORBASI

2 adet kuru soğan

Terbiyesi için:

1 adet yumurta sarısı

Yarım su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı un

1-1,5 kilo su

2 kaşık margarin

kuru soğanları rendenin ince kısmı ile rendeleyin. Çorba tenceresine yağ koyup , rendelenmiş soğanlarını kısık ateşte kızarmadan kavurun. Soğanlar yanmasın. Suyu dökün. Tuzunu ve et suyunu ekleyin. Bu noktada soğan çorbasının içine isterseniz çok az tel şehriye ve arpa şehriye ekleyebilirsiniz. şehriye kullanmak istemezseniz ayrı bir kapta soğan çorbasının terbiyesini hazırlayarak soğan suyundan oluşan çorba suyunu terbiyeye yavaş yavaş ekleyip karıştırdıktan sonra ateşteki çorbaya dökerek hızlı hızlı karıştırın. 1 -2 dakika kaynadıktan sonra çorbanız pişmiş demektir.