



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞORBA (ŞANLIURFA)

300 gr kuzu eti
1 kahve fincanı zeytinyağı
3 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı yenibahar
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 kg koyun yoğurdu
1 adet yumurta
1 adet limon
Ktır:
1 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
Köfte:
1 çay bardağı bulgur
50 gr kara et (yağsız kıyma)
1 fincan galeta unu
1/2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
Yağ-nane:
2 çorba kaşığı sadeyağ
1 çorba kaşığı nane

Ktırın yapılışı: 1 su bardağı un, su ile yoğrularak hamur haline getirilir. Hamur biraz katı olmalıdır ki işlenmesi kolay olsun. 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır. 1 santim ebadında, üçgen şeklinde kesilir, pembeleşinceye kadar yağda kızartılır. Bir kenarda bekletilir.

Köftenin yapılışı: Bulgur, kara et, galeta unu, yarım çay kaşığı tuz, su ilave edilerek yoğrulur. Nohuttan biraz iri, boranı köftesi gibi yuvarlanır, yağda kavrulur.

Yağ-nanenin yapılışı: Yağ dağlanır, içine nane atılıp bir kez karıştırılarak ateşten alınır.

Çorbanın yapılışı: Kuzu eti önce suda iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Sonra etler didilir. 1 fincan yağda un pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine et suyu, tuz ve baharat ilave edilir. Diğer tarafta yoğurt, yumurta ve limon suyu çırpılıp eklenir. Et suyu yeterli değilse gerektiği kadar su ilave edilerek kıvamı ayrı kıvamına getirilmelidir. 10 dakika kaynatıldıktan sonra pişen et de ilave edilir. Servis yapılırken çorba kâselerine önce çorba, üzerine ktırdan 1-2 çorba kaşığı, köfteden 1 tatlı kaşığı eklenir. Üzerine yağ-nane gezdirilip servis yapılır.