



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 çay bardağı tel şehriye  
2 yemek kaşığı tereyağ  
2 yemek kaşığı kuru nane  
Kimyon  
Pul biber  
Tuz  
5 su bardağı sıcak su  
Terbiyesi için:  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta sarısı

Tereyağını tencerede eritin.  
Tel şehriyeyi ekleyip renk alana kadar kavurun.  
Üzerine sıcak suyu ilave edip kaynatın.  
Kaynayınca kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.  
Terbiye için yumurta sarısını ve yoğurdu güzelce çırpın.  
Çorbanın suyundan bir iki kepçe alıp terbiyeyi ılıştırın.  
Çorbaya yavaş yavaş ilave edip iyice karıştırın.  
Tuz, nane ve baharatları da ekleyip biraz daha kaynatın.  
Sıcak servis edin.

