



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ UN ÇORBASI

Ümit Usta

6 çorba kasiğı un  
1 adet limon  
2 adet yumurta  
8 su bardağı et suyu  
1/2 paket margarin  
50 gram tereyağı  
1 çorba kasiğı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

Unu, margarin yağında kavuralım. Kokusu çıkınca, önceden hazırladığımız et suyunu ilave edip, kaynatalım. Yumurtaların sarılarını ayırıp, limon suyu ile çirpalım. Kaynamakta olan çorbadan bir kepçe alıp, çırptığımız terbiyeye katıp karıştırdıktan sonra, tekrar çorbaya ilave edelim. Yeterince tuz ve karabiber ilave edip, bir taşım kaynatalım. Çorba kıvama gelince, üzerine tereyağında kızdırdığımız kırmızı pul biberden ilave ederek, sıcak sıcak servis yapalım.