



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ UN ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
14 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Bir tencerede sadeyağ ısıtılır. Salça konulup iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra oniki su bardağı et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Derin bir kâsede un, iki bardak et suyu, yumurta ve limonsuyu iyice çırpılır. Tencerede kaynayan sudan kepçe kepçe alınarak unlu karışıma konulur ve karışımın ısınması sağlanır, tamamen ısınınca yeniden yavaş yavaş tencerede kaynayan suya ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynara çıkınca tuz ve karabiber eklenerek ateşten alınır ve servis tabağında üzerine dağlanmış kırmızı biber ve naneli yağ dökülerek servis yapılır. Arzuya göre ktır ekmek de ilave edilir.

