



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ YERELMASI ÇORBASI

Yarım kg yerelması
1 adet soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı tavuk suyu
Terbiye için:
1 adet limon
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un

Yerelmaları soyulur, bir kaç parçaya kesilir. Soğan soyulur, kabaca doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine 4 su bardağı kadar tavuk suyu konur, yumuşayana kadar pişirilir. Sonra blenderden geçirilir, tekrar tencereye konur. Üzerine 4 su bardağı tavuk suyu bırakılır, bir taşım kaynatılır. Başka bir kapta terbiye malzemesi çırpılır, kaynamakta olan çorbaya incecik akıtılır. Sürekli karıştırarak bir taşım daha pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.07.2024