



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TERBİYELİ YEŞİL BİBER ÇORBASI

1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy patates
4 dilim yeşil kabak
10 adet tatlı yeşil biber
1 adet knorr et bulyon
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 tutam kuru nane
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt

Margarin ve sıvıyağı tencereye koyup eritiniz. İçine küp küp doğranmış soğanları atıp sarılaşana kadar kavurunuz. Pembeleşmeden evvel, salçayı ekleyip 1-2 dakika kavurunuz. Üzerine küp küp doğranmış patates ve kabak ile dilimlenmiş biberleri ekleyip hızlıca çevirdikten sonra, unu da ilave edip son kez karıştırınız. Yeteri kadar su ekleyip, tuzu, bulyonu ve naneyi koyunuz. Patatesler yumuşayınca kadar kaynatınız. Bu arada yumurta ve sütü güzelce çırpınız. Patatesler piştiğinde altını kapatıp, çorbadan bir kepçe alınız ve yavaş yavaş, sürekli karıştırarak sütlü karışıma ekleyiniz. Ardından sütlü karışımı da yavaş yavaş ve hızlı karıştırarak tencereye katınız. Servis kasesine alıp, kırmızı pulbiber ile süsleyerek servis yapınız.