



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERE ÇORBASI

- 1 demet tere (roka da kullanabilirsiniz)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı hazır çiğ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Terenin saplarını ayıklayıp, yıkadıktan sonra 3 bardak su ilavesiyle 7-8 dakika haşlayın. Soğuyunca el blenderiyle veya mutfak robotuyla püre haline getirin. Tencereye yağı koyun. Unu ekleyip, sararmaya kadar kavurun. Tereli suyu yavaş yavaş ve karıştırarak ekleyin. Sütü de ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Not: Çorbayı lezzetlendirmek için sütle beraber bir su bardağı hazır çiğ krema veya bir adet tavuk bulyon ilave edebilirsiniz. Servis yaparken, kırmızı pul biber serpiştirebilirsiniz.