



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERMAL ÇORBASI (YALOVA)

Milli Eđitim Bakanlığı

- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 küçük havuç
- 1 patates
- 1 kereviz
- 2 dal dereotu
- 1 diř sarımsak
- 1 yemek kaşığı bezelye
- 50 gram yağsız haşlanmış kuzu eti
- 1 kařık yođurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 litre et suyu veya su
- Yeteri kadar tuz

Bir tencereye önce tereyađı konulup eridikten sonra un ilave edilir.

Kavrulan una, bir litre su ilave edilir, karıştırılarak topaklanmamasına dikkat edilerek kaynatılır.

Patates, havuc, kereviz, küçük küpler halinde doğranıp tencereye et ile birlikte ilave edilir. Piřince bezelye, dereotu, sarımsak ince kıyılmış olarak eklenir.

Terbiye için bir kase de az miktarda un, yoğurt, yumurta sarısı ilave ederek karıştırılır.

Kıvamı koyu olursa az su daha ilave edilir.

Kaynayan çorbaya karıştırarak, tuzu eklenir ve sıcak olarak servise sunulur.

