



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## TERVİYE ÇORBASI



- 1 Adet küçük boy kuru soğan
- 1 Su bardağı tel şehriye
- 6 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 8 Su bardağı et suyu ya da su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- Terbiyesi için;
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 4 Diş sarımsak
- 1 Su bardağı su
- 1,5 Çorba kaşığı un

- # Soğan çok ince doğranır, sıvıyağda kavrulduktan sonra, tel şehriye eklenir, birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine 8 su bardağı sıcak etsuyu ya da su ilave edilir, şehriyeler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Bu arada terbiye hazırlanır. Çukur bir kaba yoğurt, yumurta, ezilmiş sarımsak, un ve soğuk su konur, çırpıcı ya da çatalla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Hazırlanan terbiye kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş eklenir, karıştırılır, tuz serpilir.
- # Çorba sürekli karıştırarak kaynama noktasına geldiği zaman, ocak kısık konuma ayarlanır, 5 dakika daha pişirilir.
- # En son kuru nane katılır, ateşten alınır, sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Terviyeye, kurban bayramı arifesinin bir gün öncesine verilen isimdir.