

Terbiyeli Tel Sehriye Corbasi

Malzemeler

2 yemek kasigi un

1,5 yemek kasigi margarin

2 avuc tel sehriye

tuz

Terbiyesi Icin:

1 yumurtanin sarisi

bir adet limon

Yapilisi

tencereyi ocaga koyup margarinini de tencereye alip eritin unu ekleyip 1-2 dakika kadar kavurun sonra tencerenin yarisina kadar soguk su ilave edin.

(eger sicak su koyarsaniz un topaklanir) soguk suyu ilave ederken tencereyi hizli hizli karistirirsaniz topaklanma olmaz ama yinede olursa cirpiciyla 1 dakika karistirmaniz yeterlidir.

corbanin kaynamasina yakin tel sehriyeleri ekleyin ve kaynamasini bekleyin.

kaynadiktan 2-3 dk sonra tuzunu atin ve altini kapatın.

bu arada 1 kasede yumurta ve limonu karistirin kaynayan corbadan bir kepce alip limonlu kaseye dokun.

(bu sekilde corbanizin kesilmesini onlemis olursunuz) kaynayan corbanizin altini kapatın

ve hazirladigimiz terbiyeyi corbaya ekleyin karistirip kapagini kapatın sehriyelerin

buyumesi ve corbanin dinlenmesi icin en az 15-20 dakika bu sekilde dinlendirin ve corbamiz hazır .

Afiyet olsun.limonunu istege gore az yada cok sikabilirsiniz.