DOMATESLİ ŞEHRİYE ÇORBASI

1 çay bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet rendelenmiş domates
3 adet sivri biber
Tuz, karabiber
6 su bardağı su
5 dal maydanoz

Tencereye tereyağını koyup üzerine doğranmış sivri biberleri, rendelenmiş domatesi koyup 4 dakika pişirin. Üzerine sıcak su, tuz, karabiber ve şehriyeleri ilave edip 20 dakika daha pişirin. Servis yaparken üzerine doğranmış maydanoz koyup sıcak sunun.

© lezzetler.com tarif no:66918 • adı:Domatesli Şehriye Çorbası • gönderen:dava adamı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:54