



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Dörtte bir paket tel şehriye
Yarım paket Margarin yağı (60 gr.)
bir tatlı kaşığı tuz
bir miktar arzuya göre karabiber
3 adet domates
yarım demet maydanoz
6 bardak su

6 bardak su bir tencereye konur. Domatesler de bu suyun içine rendelenir. Buna yağ, tuz ve şehriyeler de ilâve edilerek 25 dakika kadar kaynatılır ve indirilmeden evvel üzerine iri kıyılmış maydanoz konarak ateşten alınıp sıcak servis yapılır.

[ML® Kolay Domates Çorbası \(görsel\)](#)