



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATESLİ ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

2 adet domates
1 diş sarımsak
1 ay bardağı Tel şehriye
1 yemek kaşık Bizim Margarin
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı nane
6,5 bardak su
yarım soğan

Sarmısağı küçük doğrayıpsoğanı da rendeleyip yağda kavuruyoruz şehriyeyi de beraber kavuruyoruz domatesleri rendeleyip ekliyoruz biberi ve naneyi ekliyoruz sonra suyu koyup tavuk çorbasında ekleyi 10 dk. kaynatıyoruz.