



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

Malzemeler:

2 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım paket tel şehriye
1 adet limon
1 demet maydanoz
500 ml. su
Yeteri kadar tuz

Yapılışı:

Domatesler yıkanıp, temizlendikten sonra rendelenir, yağ ile biraz öldürülür ve tuz ilave edilir. Üzerine 500 ml. su konulup, kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya şehriye atılır ve bir iki defa çevrilir. 15 dk. sonra kapağı kapatılır. Üzerine limon suyu ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.