



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## Şiişê ÇORBASI (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 su bardağı şiişê (köftelik bulgurun daha ince olanı)  
3 yemek kaşığı domates salçası  
1 kuru soğan  
Zeytinyağı  
Nane  
Tuz

İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üç yemek kaşığı salça eklenir, daha sonra bir su bardağı şiişe de eklenerek kavurma işlemine devam edilir.

Biraz kavurduktan sonra üzerine iki litre sıcak su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 30-45 dakika piştikten sonra kuru naneyle servis edilir.

