



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 Orta Boy Domates
- 5-6 Adet Sivri Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 3/4 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı Arpa Şehriye
- 1 Yemek Kaşığı Nane

Domates, sivri biber, kırmızı biber ve salçaları robotta incecik çekin, birbirlerine karışıp koyu bir sos kıvamında olsunlar. Bir tencereye sıvı yağı koyup kızdırın, domatesli karışımı ekleyin ve 2-3 dk. kavurun. 1 Lt. su ekleyin ve karışım kaynayınca altını kısın. Kısık ateşte 30 dk. kaynatın. Arpa şehriye yada tel şehriyeyi ekleyin ve şehriyeler yumuşayınca kadar pişirin. Bu aşamada çorba gözünüze çok koyu görünürse bir miktar kaynar su ekleyin. Şehriyeler piştiğinde naneyi ekleyin ve hızlıca karıştırıp altını kapatın.