



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 su bardağı tel şehriye  
2 adet domates  
5 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 adet limon suyu  
5 su bardağı su ya da et suyu  
Tuz

2 su bardağı su kaynayıncaya şehriye eklenir, şişene dek pişirilir. Başka tencerede yağ ve soğan pembeleştirilir. Üzerine rende domates katılır. 5 dakika sonra et suyu ve şehriye eklenir. Bu arada limon suyu, yumurta ve un çırpılır. Çorbaya akıtılır, tuz katılır. Kaynayana kadar pişirilir.

[ML® Yeni Gelin Çorbası \(görsel\)](#)