



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 \(görsel\)](#)