



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE ÇORBASI

5 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
8 su bardaęı et, ya da tavuk suyu
2 kahve fincanı arpa şehriye
Tuz
Karabiber

Domatesleri rendeleyip tel süzgeçten geçirdikten sonra çorba tenceresine alın. Tereyağı ilave ederek domates püresini 5 dakika kadar pişirin. Tencereye kaynar et, ya da tavuk suyunu da ekleyip, tuzunu kontrol ettikten sonra arpa şehriyeyi koyun. Ateşi kısarak kaynamaya bırakın. Şehriyeler yumuşayıp uzayıncaya kadar pişirin. Servis kasesine boşaltın. İsterseniz biraz da karabiber serpin.