



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Malzemesi:

500 gr. olgun domates

8 su bardağı su

1 kase şehriye

2 çorba kaşığı margarin

2 adet sivri yeşil biber

tuz

Hazırlanışı:

Yıkanmış domatesleri rendeleyin, tencereye koyun. Yağı ve ince doğranmış yeşil biberleri ilave edin. Hafif ateşte karıştırarak biraz pişirin. Suyu ve tuzu da koyun. Ateşi arttırın. Kaynamaya bırakın. Tenceredeki su kaynayınca içine şehriyeyi atın. 15-20 dakika kaynatın. Servis kasesine boşaltarak servis yapın.