ŞEHRİYE ÇORBASI

100 gr. şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Bol suda haşlanmış, süzülmüş şehriye pişeceği kaba konur. 4 bardak su, tereyağı konur 15 dakika pişirlerek ateşten alınır. Domates suyu süzgeçten geçirilir, çorbaya katılır, bir taşım daha kaynatılır.

ML® Şah Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:343 • adı:Şehriye Çorbası • gönderen:CUMA • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56