



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

MALZEMESİ

1,5 kahve fincanı şehriye
8 bardak su (et veya tavuk)
2 büyük domates veya 1 kahve fincanı domates salçası
yarım demet maydanoz
tuz

YAPILIŞI

Domatesin kabuklarını soyunuz. Küçük küçük doğrayınız. Tencereye koyunuz. Salça gibi oluncaya kadar arasıra tahta bir kaşıkla karıştırınız. Pişince suyu ilâve edip, karıştırarak tuzu, şehriyeyi ve ince doğranmış diğer domatesi koyunuz. Tencerenin kapağını kapatınız. Ağır ateşte 25 dakika pişiriniz. Maydanozu doğrayıp ilâve ederek bir taşım daha kaynatınız. Ocağın altını kapatıp servis yapınız.