



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL YILDIZ VE ARPA ŞEHİRİYE ÇORBALARI

Ocakta kaynayan her hangi cins et ve tavuk sularına, hangi neviden olursa bir miktar şehriye atmaktan ve bir çeyrek saat ateşte bırakmaktan ibarettir.

Mevsim yaz ise, taze domatesi ihmal etmemelidir. Kış ise domates pelvesini suda ezip çorbaya katmalıdır.

Domates salçaları ekseriya fazla tuzlu olduğundan, çorbaya ona göre tuz atmalıdır.

Yalnız limon sıkarak içildiği gibi, terbiyeli çorba isteniyorsa yumurta sarısını limon suyu ile çarpıp ve biraz da un karıştırarak çorba suyu ile karıştırdıktan sonra, hazırlanmış çorba kâselerinin üzerlerine gezdirilir. Ve ortalarına da fındık kadar nefis tereyağı konursa hoş olur.

Not: Şâ'riye çorbalarına, halkça (Şehriye) denilmektedir. Muhtelif şekillerde; tel, yıldız ve arpa vesair şehriyeler vardır. Bu çorbalar da pek basittir. Hemen hemen alaminüt yemekler sırasındadır.