



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŐEHRIYELİ SEBZE ÇORBASI

Necip Usta

2 adet iri soğan
15 adet ayşe (veya çalı fasulye)
2 adet iri patates
2 orba kaşığı dolusu yağ
1 adet iri havuç
2 orba kaşığı un
1 adet orta boy kabak
1 tatlı kaşığı tuz
1 küçük kereviz
12 su bardađı et suyu (2,5 litre)
150 gram tel şehriye

- 1) Şehriyeyi bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzdürünüz ve bir kenarda saklayınız.
- 2) Soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Diđer sebzeleri de yıkayıp temizledikten sonra, arzu ettiğiniz gibi ince doğrayınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup kızdırdıktan sonra, soğanı ve diğer sebzeleri ilâve ederek 5 dakika orta ateşte karıştırarak kavurunuz.
- 4) Sonra ununu ve haşlanmış pirinci ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tuzunu ve suyunu ilâve edip 1 saat pişiriniz.
- 5) Sonra püre makinesinden geçirip ve haşlanmış tel şehriyeyi ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra kızarmış ekmekle servis yapınız.