



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ŐEHRIYE ÇORBASI

8 bardak et suyu
500 gr. domates
1/2 Őehriye
yarım demet maydanoz
tuz

Bir tencereye 3 büyük domatesten ikisini soyun, küçük küçük doğradıktan sonra koyun ve salça haline gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Buna et suyu, tuz, Őehriye ile kabukları soyulmuş doğranmış büyük bir domates katın. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 30 dakika kaynatın. Őehriyeler yumuşayıp pişince ayıklanmış maydanozu çorbaya katın ve bir taşım daha kaynatın.
