ŞEHRİYE ÇORBASI

(Et suyu ile çorba daha nefis olur.) Et suyu varsa et suyu yoksa su bir tencere içinde kaynatılır. (Yaz mevsiminde 2-3 adet domates rendelenip su ile kaynatılırsa et suyunun yerine yapılabilir.)
Sonra çubuk şehriye kırılarak bu suya atılır. (Bunun yerine yıldız şehriye de olabilir.) Birbirine yapışmaması için devamlı karıştırılır.
Çorbaya koyuluk vermek için çorba fazlalığına göre 1 veya 2 kaşık un karıştırılır.
15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra, biraz tuz atıp tekrar karıştırılır. Şehriyeler yumuşayınca çorbanız hazırdır.
Bu çorbayı terbiyeli yapmak isterseniz, yumurtayı çalkalayıp, limon suyu ve biraz unla karıştırmalı ve ezmelidir.
Sonra bu karışım, çorbanın suyu ile azar azar karıştırarak çorbaya yedirilir.

© lezzetler.com tarif no:87483 • adı:ŞEHRİYE ÇORBASI • gönderen:pişiren kadın • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:57