



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SEMİZOTU ÇORBASI

1 su bardağı tel şehriye
1 demet semizotu
2 çorba kaşığı un
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı su ya da et suyu

Tencereye yağ konur. Isınınca şehriye atılır ve pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine doğranmış semizotu eklenir, birkaç tur çevrilir. 7 su bardağı su eklenir ve kaynayana kadar ara sıra karıştırılır. Başka bir kaptaki yoğurt, 1 su bardağı su, un ve tuz çırpılır. Karışım kaynamakta olan çorbaya eklenir. Bir taşım, karıştırarak, birlikte pişirilir, ateşten alınır.