



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNEMİN ŞEHİRİYE ÇORBASI

1/2 su bardağı Selva Tel Şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ
2 orta irilikte domates veya yarım kaşık domates salçası
6 bardak et suyu veya su
Tuz

Et suyunu (su), tuzu atarak kaynatın. Şehriyeleri kaynayan suya dökün ve kaynatmaya devam edin. Başka bir kaptaki iki kaşık yağ, kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesleri ilave edin ve yağda iyice pişirin. Tel şehriyeler yumuşayınca ateşten alın, üzerine yağda erimiş domatesi dökün, karıştırın ve servis edin. Dilerseniz üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber ekebilir, limon sıkabilirsiniz.

