



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA ÇORBA

1 ay bardağı tel şehriye
1 orba kaşığı un
2 sivri biber
1 orba kaşığı tereyağı
1 limon
Tuz
Karabiber
6 orba kaşığı su

Tencerede unu ve yağı eritip üzerine doğranmış sivri biberi ekleyin, 2 dakika kavurun. Suyunu ya da istenirse tavuk suyunu üzerine dökün, kaynama bırakın. Kaynayınca içine şehriyeyi atıp pişmeye bırakın. Şehriyeler pişince baharatlarla tatlandırıp bol limon suyu sıkın. Bardaklara doldurup sıcak olarak servis yapın.