BİBERLİ ŞEHRİYE ÇORBASI

Malzeme
- 8 bardak et veya tavuk suyu
- 3 büyük domates
- Bir buçuk kahve fincanı tel şehriye
- Yarım demet maydanoz
- Tuz
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme

Hazırlanışı
1. Sana yağını bir tencereye koyarak eritin.
2. Yağ eriyince rendelenmiş 2 adet domatesi ilave edin.
3. Domatesler eriyip salça haline gelene kadar arada bir karıştırarak pişirin. Kalan 1 domatesi küçük küçük doğrayın.
4. Domatesler pişince et suyunu, küçük doğranmış domatesi, şehriyeyi ve tuzu katıp yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin. Ardından kıyılmış maydanozu da ilave edip bir taşım daha kaynatın.
5. Çorba kaynarken küçük bir kâsede, yumurtayı ve yoğurdu iyice çırpın.
6. Çorba suyundan bir kepçe alın, azar azar ve sürekli karıştırarak terbiyeye ilave edin.
7. Çok kısık ateşte pişen çorbaya, terbiyeyi yavaş yavaş ilave edin. Bunu yaparken çorbayı sürekli karıştırmayı unutmayın.
8. Son olarak, yemeğinizin içine Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi ekleyip kısık ateşte bir taşım kaynatın ve tencerenin kapağını kapatıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28464 • adı:Biberli Şehriye Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:10