



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN ÇORBASI

1 su bardağı doğranmış domates
2 sivri biber
2 çorba kaşığı margarin
1 diş sarımsak
1 avuç maydanoz yaprağı
1 çay bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı un
1/2 limon suyu
6 su bardağı su

Sivri biberleri temizleyip ince ince doğrayın. Bir tencerede 2 çorba kaşığı margarini kızdırıp biberleri kavurun. Doğranmış domatesi ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanı soyup sarımsak ve maydanozu domatese ekleyip karıştırın. Tuz ve su ile soğanı bütün olarak ilave edip kaynamaya bırakın. Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca soğanı içinden alıp tel şehriyeyi ilave edin. 1 kaşık un'a limon suyu 3 kaşıktaki su ilave ederek küçük bir kasede eritin. Hazırladığınız karışımı şehriyeler piştikten sonra azar azar akıtarak çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynatıp sıcak olarak servis yapın.