



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

Elif Korkmaz

2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
5 su bardağı soğuk su
1 demet dereotu
3-4 çorba kaşığı tel şehriye, tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş kıyılmış sarımsak
1 çorba kaşığı sirke

Tereyağını eritip unu rengi dönene kadar kavurun. Suyu ekleyip kaynamaya başlayınca şehriyeyi ve tuzunu ekleyin. 15 dakika pişirip ocaktan alın. Üzeri için, zeytinyağını kızdırıp sarımsakları 1-2 dakika sote edin. Sirke ve tuzu ekleyip şöyle bir karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına alıp üzerine sosu ilave edin. Kıyılmış dereotu servis yapın.