



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

2000 gram et ya da tavuk suyu (8 bardak)
100 gram şehriye
500 gram domates (2 büyük) ya da 160 gram tuzsuz domates salçası
1 demet maydanoz
Tuz (1 kahve fincanı)

1 Tencereye; soyulmuş ve küçük doğranmış üç büyük domatesten yalnız 2 tanesini koyarak, domates eriyip salça haline gelinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle pişmeye bırakmalıdır. (Bu çorbada salça kullanılacaksa domatese gerek yoktur. Salçayı doğrudan doğruya et ya da tavuk suyuna katmak suretiyle çorbayı pişirmelidir).

2 Domatesler salça haline gelince; 8 bardak et ya da tavuk suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 100 gram şehriye ile kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış kalan 1 büyük domatesi de ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve şehriyeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20-30 dakika küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

3 Şehriyeler pişince; çorbaya kıyılmış yarım demet maydanoz katmalı ve ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı ve hemen servis yapmalıdır.

NOT: Bu çorbaya; küçük kesilmiş 1 sarı patates ve 1 havuç, yarım demet kereviz yaprağı katarak sebzeli olarak da pişirilebilir. Bu durumda tavuk suyu tercih edilmelidir.