



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ŐEHRIYE ÇORBASI

- 4-5 adet domates
- 1 Kasık Domates salcası
- 4-5 su bardağı Et veya tavuk suyu
- 1 fincan Tel şehriye
- 1 tutam kara biber
- 1 tutam tuz
- 1 tutam kuru nane
- 1 tutam kuru reyhan
- 2 kasık un
- 2 kasık margarin

Domatesleri kabuklarını soyduktan sonra ister rendeden isterseniz el blenderinden geçirin. Tencereye margarinini koyun. zerine unu döküp kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra domatesleri ve sulandırdığınız salçayı aktarıp iyice karıştırmın. 4 su bardağı kadar sıcak suyu da ilave edip karıştırmaya devam edin. Tel Őehriyeyi ve tuzu da ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Suyu eğer az gelirse su ilavesi yapın. Karabiberini ve maydanozu de üzerine serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.