



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 küçük soğan
1 çay bardağı yağ
1 tatlı kasığı biber salçası
1 küçük havuç
1 patates
1 domates
3 yeşilbiber
1 çay kasığı kırmızıbiber
1 tatlı kasığı nane
100 g et
Tuz

Bir tencereye konulan bir fincan yaga 1 küçük soğan gayet ince kıyılır. Pembelesinceye dek kavrulur. 1 tatlı kasığı biber salçası konur. Üzerine, yıkanmış ve kabukları soyulmuş 1 orta boy havuç küp küp doğranır. Orta büyüklükte 1 patates soyulup yıkandıktan sonra yine küp küp doğranır. Sonra 3 tane yeşil biber halka halka doğranarak eklenir. Biraz da böyle kavrulur.

Baska bir tencerede pisirilen küçük parça tavuk etleri (ya da koyun eti, ya da et suyu) 1 numaradaki tencereye aktarılır. Çorba kıvamına dek suyu ayarlanır. Tuz atılır.

Çorba kaynayınca 1 su bardağından az şehriye konur. Pismeye yakın, kabukları soyulmuş 1 domates doğranır. 1 dakika sonra ocaktan indirilir. 1 limon sıkılır.

Bir tavaya konulan 1 fincan yağ kızdırılır. 1 çay kasığı kırmızıbiber ve 1 tatlı kasığı nane konarak kavrulur. Çorbanın yüzüne yakıldıktan sonra servis yapılır.