



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

200 gram kuşbaşı kuzu
1 çay bardağı arpa şehriye
6 su bardağı + 1 çay bardağı su
1 adet büyük boy havuç
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı baharat karışımı
1 adet soğan
Tuz, karabiber
Üzerine:
Maydanoz

Eti 1 çay bardağı sıcak suyla birlikte kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tencereye 1 su bardağı su koyun. Küp doğranmış havucu hafif yumuşayana kadar haşlayın ve süzün. Diğer taraftan 5 su bardağı suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynayınca salça ve baharat karışımını ilave edin. Daha sonra bifttek, havuç, arpa şehriye ve ince kıyılmış soğanı ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.