



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYE ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 ay bardağı arpa şehriye
2 adet sivri biber
3 adet domates
4 su bardağı su
Maydanoz
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Tencerenin içine tereyağını koyup eritin. Üzerine kıyılmış sivri biberi ekleyip 2 dakika kavurun ve rendelenmiş domatesi koyup kapağı kapatın. 5 dakika pişirdikten sonra üzerine sıcak su ekleyip kaynatın. Tuz ve şehriyeleri atıp 20 dakika daha pişirin. Servis yaparken üzerinemaydanoz ve bol karabiber serpin. Limon dilimleriyle servis yapın.