



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 havuç
Yarım su bardağı tel şehriye
1 soğan
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
15 gr tereyağı
1 yemek kaşığı un
6 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı kıyılmış maydanoz
Yarım limonun suyu
Tuz

Soğanı küp şeklinde doğrayıp ayçiçek yağında pembeleşinceye kadar kavurun. Tereyağını ekleyip eritin. Un ilave edin ve 1-2 dakika kavurun. Sıcak su ile rendelenmiş havucu ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Tel şehriyeleri ilave edip yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın. Çorbayı servis tabağına alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirdikten sonra servis yapın.

