



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.

