



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## HAVUÇLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 Adet Havuç  
1 Su Bardağına Yakın Tel Şehriye  
1 Adet Soğan  
1 Çorba Kaşığı Margarin  
1 Çorba Kaşığı Un  
6 Su Bardağı Su  
İnce Kıyılmış Maydanoz  
1 Adet Limon  
Tuz

Margarini tavaya alıp eritin. Soğanı yemeklik doğrayıp hafifçe pembeleştirin. Üzerine 1 çorba kaşığı un serpin. Birkaç dakika karıştırın. 6 su bardağı su ve tuz ile rendelediğiniz havucu tencereye alın. Çorba kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyin. Piştikten sonra servis yaparken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.