



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.