



HİNDİLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı tel şehriye
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
150 gr. kemiksiz hindi eti
4 su bardağı su
3 diş sarımsak
10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Margarini eritip şehriyeyi kavurun. Unu ilave edip birkaç kez karıştırın. Salçayı, ince doğranmış hindi etini ve suyu da ilave edip 15 dakika pişirin. Ocaktan almadan önce maydanoz ve dövülmüş sarımsağı ekleyin. Tuz ve karabiberini de koyarak servis yapın.



Fotoğraf "seçin" tarafından gönderildi. 03.11.2015