



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 ay bardağı arpa şehriye
200 gram kıyma
4 adet domates
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
6 su bardağı su
2 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin ve kıymaları ekleyip 5 dakika kavurun. Domatesleri bırakıp kapağını kapatın. 10 dakika kadar pişirin. Üzerine şehriyeleri, sarımsakları ve suyunu da ilave edip kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman kaselere doldurun. Kıyılmış maydanoz ekleyip sıcak olarak servis yapın.

