



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ŞEHİRİYE ÇORBASI

100 gram kıyma
3 adet domates
5 dal maydanoz
2 bukle tel şehriye

Domatesleri yıkayıp, kabuklarını soyunuz. Bir tencere içine rendeleyniz. Daha önce üç kaşık yağ koyup, kıymayı kavurunuz. Sonra rendelenen domatesleri de ilâve edip, hafif renklerini sarartıncaya kadar ateş üzerinde bırakınız. Diğer tencere içine on bardak su ve biraz tuz atınız. Daha önce hazırladığınız domatese kıymayı ilâve ederek kaynatınız. Kaynayan çorbanın üzerine tel şehriyenin katlarını ayırarak aynı zamanda bir taraftan da karıştırmak suretiyle katınız. Sonra kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ilâve edip, yarım saat hafif ateşte pişirip kâseye boşaltınız.