



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ŞEHİRİYE ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı yıldız şehriye
- 4 yemek kaşığı kavurulmuş kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limon suyu
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 25 gr tereyağı
- 8 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Tereyağı erittikten sonra, içerisine kavurulmuş kıyma ve domates salçasını ilave edin. Bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun.

Tuz, kırmızı pul biber ve 8 su bardağı sıcak et suyunu ekleyip kaynatın.

Yıldız şehriyeleri kaynayan çorbaya ilave edip, 10 dakika daha kaynatın.

Kıyılmış maydanozu ve limon suyunu da serpiştirdikten sonra çorbayı ocaktan alıp servise hazırlayın.
