



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ŐEHRIYE ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
1 Litre sıcak su
2 ay Bardađı Őehriye
1 Tatlı Kaşığı salça
1 Adet domates (rendelenmiş)
1 Avuç ince kıyılmış maydanoz
1 Tatlı Kaşığı pul biber
1 Adet ortaboy sođan
1 Tutam tuz
2 Adet arliston biber
150 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı nane

Bir tencerede sana klasik margarini eritin.Üzerine ince kıyılmış soğanları dökün.Pembeleşene kadar kavurun. Ardından kıymayı ilave edin ve kavurun.arliston biberleri de ilave edip kavurduktan sonra rendelenmiş domatesi ve salçayı da ilave edin.1 litre kaynamış suya koyduktan sonra Őehriye,tuz,pul biber,naneyi de ilave edip Őehriyeler pişene kadar kaynatın.Piştikten sonra altını kapatıp maydanoz ilave edin.