



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DOMATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 15 Gr Sana Klasik
- 1 Avuç maydanoz (taze)
- 1 Avuç arpa şehriye
- 1 Avuç tel şehriye
- 1 Adet domates ince kıyılmış
- 2 Adet domates rendesi
- 1,2 Litre kaynar su
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber

Önce margarinimizi eritiyoruz çorba tenceremizde. Bir yandan da 1,2 lt suyumuzu kaynamaya bırakıyoruz. Yağımız eridikten sonra rendelediğimiz domatesleri tencerimize koyup, bir taşım kaynatıyoruz. Daha sonra kestiğimiz domatesimizi ve 2 kaşık salçamızı da ekleyip bir taşım bunu da kaynatıyoruz ve salçanın erimesini sağlıyoruz. Kaynar suyumuzu da ekledikten sonra tel şehriyelerimizi ve arpa şehriyelerimizi de ekleyip tuz, karabiberini katıyoruz. Dilerseniz kendiniz başka baharatlar da seçebilirsiniz. Bir avuç taze maydanozumuzu da atıyoruz. Şehriyelerimiz yumuşayınca çorbamız olmuştur.