



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞABRİLAN ÇORBASI

- 1 ay fincanı süt
- 2 orba kaşığı tel şehriye
- 5 orba kaşığı et suyu
- 1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 2 orba kaşığı dolu yağ
- 2 orba kaşığı salça
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 kahve fincanı un

Tencereye yağ konduktan sonra un katılır ve 2 - 3 dakika kavrulur. Domates salçası da konulup karıştırıldıktan sonra süt, et suyu tuz da katılarak 20 dakika ağır ateşte pişirilir. Şehriyeler ayrı bir tencerede kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür ve çorba karıştırılıp üzerine maydanoz serpilir.