



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
5 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı tel şehriye
1 çay kaşığı tuz
200 mililitre krema

Tereyağını tencerede eritip unu yağda kokusu çıkana kavurun. Sıcak suyu ekleyip unun topakları iyice eriyene kadar karıştırın. Kaynamaya başladığı noktada şehriyeyi ve tuzu ilave edin. Altını kısip şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. Pişen çorbanın altını kapatıp kremayı ilave edin. Güzelce karıştırdıktan sonra çorbanız hazır. Dilediğiniz sos ya da baharatla servis edebilirsiniz.

