



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 siubardağı tel şehriye
1 su bardağı krema
1 çorba kaşığı salça
3 adet rende domates
5 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su

Un ve yağ sarartılır. Üzerine salça konur birkaç dakika kavrulur. Rende domates eklenir. Su eklenir, kaynamaya başlayınca şehriye katılır. Şehriye şişince kıvamını tutturana dek su konur. Tuz serpilir. En son krema katılır. 1-2 dakika sonra ateşten alınır.