



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞABRILAN ÇORBASI

(POTAGE CHABRILLAN)

8 kişilik MALZEME :

İnce dilimlenmiş 1 küçük soğan

1/4 kereviz

1/2 küçük pırasanın beyazı

2 çorba kaşığı margarin

2 kahve fincanı un 60 gr.

6 çorba kaşığı domates salçası

1/2 tatlı kaşığı tuz

12 bardak et suyu (2.5 litre)

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağı ve sebzeleri koyup orta ateşte 3-4 dakika karıştırarak kavurup unu ilâve ediniz

İki dakika daha kavurup salçayı ilâve ediniz

Bir dakika daha kavurup tuzunu ve et suyunu ilâve ederek orta ateşte kaynatarak yirmi dakika pişirip ateşten alıp süzgeçten geçiriniz

Aşağıdaki haşlanmış yeşil salata ve şehriyeyi ilâve edip servis ediniz

4 çorba kaşığı tel şehriye,

6 yaprak yeşil salata)

Tel şehriyeyi suda kaynatarak dört dakika haşlayıp soğutarak süzdürünüz

Yeşil salatayı bütün gibi ince doğrayıp bir dakika kaynar suda haşlayıp soğutup süzdürünüz