



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 2 adet kereviz
- 2 havuç rende
- 5 domates (rende)
- 1 su bardağı tel şehriye
- 3-4 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 3-4 dal kereviz sapı (ince kıyılmış)

Sebzeleri rendeleyin ve yağda çevirin. Sebzeler çorba kıvamına gelince, içine sıcak su ve şehriyeleri ekleyin. Şehriyeler pişinceye kadar ocakta bırakın. Ocaktan almaya yakın, maydanoz ve kereviz saplarını ilave edin. Soğuk günlerde limon suyuyla harika gider.

---