



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 su bardağı midye şehriye
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet soğan
4 adet büyük domates
9 bardak su
1 küçük çay bardağı sıvı yağ
Biraz tuz

Tencereye soğanı rendeleyin. Biraz kavurunca sırayla önce havuç sonra patatesi rende olarak ilave edin. Onlar iyice kavrulunca rondodan çektiğiniz veya rendelediğiniz domatesi ekleyin. Domates kaynayıp özleşince suyunu ve şehriyesini katın. Tuzunu ilave edin ben sebzeli tuzla birlikte tuz ekledim. Çorbayı kapatmaya yakın isterseniz kıyılmış maydanoz ekleyip ocağı kapatabilirsiniz veya maydanozu diri seviyorsanız tabakta üstüne koyabilirsiniz. Limonla birlikte servis yapın.