



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1.5 su bardağı domates suyu
- 6 su bardağı su (ılık)
- 2 paket toz tavuk bulyon veya 2 tablet tavuk bulyon
- 1 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 5 sap kereviz (jülyen doğranmış)
- Yarım su bardağı arpa şehriye
- 4 çorba kaşığı kırmızı mercimek
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 6 Yarım çay kaşığı karabiber
- 4 sap taze soğan (jülyen doğranmış)
- Tuz
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 10 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Ilık suda tavuk bulyonları eritin. Domates suyunu ilave edip kaynatın. Havucu ve kerevizi katıp 3 dakika pişirin. Arpa şehriye, kırmızı mercimek, sarımsak, zencefil ve karabiberi ilave edip 5 dakika pişirin. Taze soğan ve soya sosu koyup bir kez karıştırın ve maydanoz serpin.