



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ŞEHİRİYELİ ÇORBA

1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 kahve fincanı tel şehriye
1 çorba kaşığı salça
1/2 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı su
1/2 limon
Kuru nane
Tuz

Soyulmuş havuç ve patatesi 2 su bardağı su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Soğutup küp küp doğrayın. Salçayı margarinle bir tencerede hafifçe kavurun. Üzerine sebzeyi haşladığınız su ile 2 su bardağı soğuk suyu ilave edin. Tuzu da ekleyerek kaynatın.

Kaynayan salçalı suya şehriyeleri ilave edip, yumuşayınca patates ve havuçları ekleyin. Servis yapmadan önce limon suyu katıp, kurunane ile süsleyin.