



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

3 su bardağı et suyu

Yarım su bardağı tel şehriye

2 adet domates

Bir yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Birer tatlı kaşığı tuz, karabiber pul biber

Kaynayan et suyuna ya da normal suya yarım su bardağından daha fazla tel şehriye atılır.

İki adet domates rendelenir ve kaynayan çorbaya eklenir.

Ayrı bir tavada yağ, salça, karabiber, nane ve tuz kavrulur ve kaynayan çorbaya eklenir, iyice karıştırılır.