



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHRIYE ÇORBASI

1/2 su bardağı arpa şehriye
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 yemek kaşığı salça
2 su bardağı tavuk suyu
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
Tuz
Limon suyu

Bir tencereye sıvı yağ konur, biraz ısınınca ince doğranmış soğanlar salça ve tuz ilave edilerek kavrulur. Üzerine tavuk suyu ve kaynar su eklenir. Kaynayınca şehriyeler ilave edilerek yarım saat pişirilmeye bırakılır. Şehriyeler yumuşayıp şişince, ateşten indirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz ve limon sıkılarak servis edilir.

