



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYE ÇORBASI

8 bardak tavuk suyu veya et suyu

150 gram şehriye

Tuz

Bir tencereye et suyu veya tavuk suyu konur. Su kuvvetli bir ateşte kaynamaya başlayınca içine şehriye atılır. Şehriyeler 10-15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tadına bakılır ve gerektiği kadar tuz serpilir. Şehriyeler yumuşak bir duruma gelince tencere ateşten indirilir. Kâselere veya çukur tabaklara bölünür ve servis yapılır.

[ML® Şehriyeli Domates Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016