



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHRIYE ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı domates konservesi(püre veya rende şeklinde)
- 1 litre sıcak su
- 1 çay bardağı tel şehriye veya arpa şehriye
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Soğanları küp küp doğrayın. Sarımsağı da doğrayarak ezin. Tencereye aldığınız tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyerek sotelemeye başlayın.

Soğanlar iyice yumuşadıktan sonra salça ve domates konservesini ekleyerek kısık-orta ateşte hafifçe sotelemeye devam edin.

Ardından sıcak suyu ekleyip karıştırın ve tel şehriyeyi de tencereye koyun. Kapağı kapalı halde 10-15 dakika kadar pişirin.

Tel şehriyeler güzelce piştikten sonra tuz ve karabiberini ekleyin. Son olarak servis etmeden kuru nanesini ekleyerek karıştırın.

Servis kasesine aldıktan sonra dilerseniz üzerine hafifçe kızdırdığınız baharatlı tereyağını gezdirin ve sıcak sıcak servis edin.

