



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 litre et suyu  
150 gr. arpa ya da tel şehriye  
1 kaşık yağ  
2 iri domates, yoksa 1 kaşık domates salçası  
biraz maydanoz

Et suyunu, yağı, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.  
Domatesleri rendeden geçirip suya ilâve ediniz.  
Kaynayınca şehriyeyi ilave ediniz.  
Şehriyeler pişince ateşten alıp kıyılmış maydanoz ilave ediniz.  
İstedığınız garnitürle sofraya alınız.

[ML@ Şehriyeli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)