ŞEHRİYE ÇORBASI

5 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı et, ya da tavuk suyu
2 kahve fincanı arpa şehriye
Tuz
Karabiber

Domatesleri rendeleyip tel süzgeçten geçirdikten sonra çorba tenceresine alın. Tereyağı ilave ederek domates püresini 5 dakika kadar pişirin. Tencereye kaynar et, ya da tavuk suyunu da ekleyip, tuzunu kontrol ettikten sonra arpa şehriyeyi koyun. Ateşi kısarak kaynamaya bırakın.
Şehriyeler yumuşayıp uzayıncaya kadar pişirin. Servis kasesine boşaltın. İsterseniz biraz da karabiber serpin.

© lezzetler.com tarif no:24080 • adı:Şehriye Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:24