



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 su bardağı şehriye
- 3 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 6 çorba kaşığı sıvıyağ
- 7 su bardağı su ya da et suyu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca üzerine rende domates ve ince kıyılmış biber eklenir. Biber yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine kaynar et suyu ve tuz eklenir. Et suyu tamamen kaynayınca şehriye katılır. Şehriye şişene kadar pişirilir. En son karabiber katılır, ateşten alınır.