



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 domates
2 sivribiber
1 çay bardağı şehriye
1/2 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı su (1 bardağı tavuk suyu olabilir)
1 çay kaşığı karabiber
3 çay kaşığı tuz
üç dört dal kıyılmış maydanoz
çeyrek limon

Domateslerin kabuğunu soy ince ince küp şeklinde doğra. Biberlerin çekirdeğini çıkar, ince ince kıy. Tencereye sıvı yağı koy, domates ve biberi ekleyip iyice sote et. Beş bardak suyu, tuz ve karabiberi ilave et, kaynat, şehriyeleri at. Yarım saat pişir. Servis yaparken ince kıyılmış maydanoz ve limonu ilave et.