



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYE ÇORBASI

Ümit Usta

3 adet domates veya 1 çorba kasiğı domates salçası

2 adet sivri biber

1+1/2 çay bardağı tel veya arpa şehriye

1/2 çay bardağı sıvıyağ

Tuz

Yeterince sıcak su

Sivri biberleri boylamasına ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince ince kıyalım.

Biberleri sıvıyağda yumuşayıncaya kadar kavurduktan sonra, rendelediğimiz domatesleri ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Yeterince tuzu ve sıcak suyu ilave edip, bir taşım kaynattıktan sonra, şehriyeyi de ilave edip, pişmeye bırakalım.

Çorbamız pişince limon suyu sıkarak, sıcak sıcak servis yapalım.