



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYE ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik
1 Adet limon
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Çay Bardağı şehriye
7 Su Bardağı tavuk suyu
1 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı tuz

Sana yağı tencerede eritilir. et veya tavuk suyu tuz ve şehriye eklenip kaynamaya bırakılır. şehriyeler pişince çorba ocaktan alınır.ayrı bir yerde yumurta ve limon çırpılır. çorba ılıdıktan sonra birkaç kaşık alınıp terbiyeye eklenir yumurta kesilmezse terbiye çorbaya katılacak kıvama gelmiştir.