



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ DOMATES ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı domates püresi
2 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı tel şehriye
6 su bardağı su

Tereyağını tencereye alıp erittikten sonra biber salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Sonrasında önceden hazırladığınız domates püresi ya da rendelenmiş halini ekleyip karıştırın. 2-3 dakika pişirdikten sonra içerisine 1 litreden biraz fazla suyu ekleyin. Kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra tel şehriyeyi ekleyin. Şehriyeler pişene kadar kaynatın. Piştikten sonra tuz ve kırmızı toz biberi ekleyin. Servis ederken limon ve maydanoz ekleyebilirsiniz.

Not: Çorbanız kaynayıp şehriyeleri attıktan sonra çok fazla kaynatmayın. Şehriyeler çabuk pişeceğinden kontrollü olarak kaynatın. Piştikten sonra maydanozla süsleyebilirsiniz.

