



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEHİRİYE ÇORBASI (DOMATESLİ)

2 ½ lt et suyu (yagli)
100 gr tel sehriye
3 orta boy domates
½ demet maydanoz
tuz

1-Domatesleri ortadan ikiye keserek çekirdeklerini çıkarın ve kabukları kalacak biçimde, iri rendeden geçirin. Bir iki kasık et suyunun yağından koyup ateşte yumuşatın. Sonra kalan et suyunu ekleyin.

2-Kaynamaya baslarken tuz ve sehriyeyi katin 10 dk sonra kiyilmis maydanoz serpip indirin.