



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ ETLİ ÇORBA

200 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 çay bardağı arpa şehriye
2 diş sarımsak
2 adet defneyaprağı
5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
6 bardak su

Tencereye etleri koyun, 3 dakika kadar kavurun ve üzerine çorbanın suyunu verin. Etler bol suyun içinde pişerken içine küp doğranmış patates, havuç ve soğanı koyup 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra şehriyeleri, defneyaprağını, ezilmiş sarımsağı ekleyerek çorbayı kısık ateşte 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak ikram edin.

