



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ ET ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Su Bardağı et suyu
1 Su Bardağı tel şehriye
2 Çorba Kaşığı un
500 gr dana gulaş
1 Tatlı Kaşığı tuz

Etin üzerine ön görülen su konur, şeklini kaybetmeye başlayana kadar haşlanır. Sonra lif lif didiklenir. Un ve sana klasik yağ 2-3 dakika kavrulur. Üzerine et suyunun yarısı ve tuz konur. Kaynamaya başlayınca şehriye eklenir. Şişene kadar haşlanır. Didiklenmiş et ve kalan et suyu katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.