



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEHİRİYELİ KUZU ÇORBASI

Sabri Çavuşoğlu

250 gr kuzu kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
1 adet havuç  
1 adet kereviz  
1 adet patates  
1 adet şalgam  
1 çay bardağı arpa şehriye  
1 su bardağı ince doğranmış lahana  
1 adet yumurta  
3 diş sarımsak  
1 adet defne yaprağı  
1 adet limon suyu  
½ demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
7 su bardağı su

Etleri bir tencereye koyun ve üzerine 7 su bardağı su koyarak yumuşayınca kadar pişirin. Etler pişerken üzerinde biriken köpükleri ara sıra alın. Tüm sebzeyi küp doğrayarak pişen etin içine ekleyin. Sebzeler pişene kadar etle birlikte kaynatmaya devam edin. Şehriyeyi baharatları ve doğranmış maydanozu ekleyin. Ayrı bir kasede yumurta ile limonu iyice çırpıttan sonra sıcak çorbadan ilave ederek terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ekleyin. Sarımsaklı tereyağı hazırlayıp kızarmış ekmeklerin üzerine sürün. Çorbanın yanında servis yapın.