



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SEBZE ÇORBASI (ÇİN)

Malzeme

- 5 adet mantar
- 1 kahve fincanı şehriye
- Yarım demet dereotu
- 1 lt. et suyu
- 2 adet zar gibi dilimlenmiş kabak
- 1 küçük turp
- 50 gr. ıspanak
- 2 tane zar gibi kesilmiş havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 2 adet taze soğan

Mantarları ılık suda 15 dakika bekletin. Sapları keserek, mantarları bir kaba doğrayın. Şehriyeyi çok sıcak suda 10 dakika bekletin. Dereotunu ve et suyunu kaynatın. Kabakları, turpu, ıspanak ve havuçları ilave ederek 20 dakika kaynatın. Diğer malzemeyi de ekleyerek yaklaşık 5 dakika pişirin. Sıcakken servis yapın.