



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SEBZE ÇORBASI

3 adet domates
2 orta boy kereviz
2 adet havuç
1 su bardağı şehriye
Yeterince su
Bir miktar tuz
Bir miktar pul biber
Birkaç dal maydanoz
Yarım limon

Domatesleri ve havuçları rendeleyip tencerede sotelenmeye bırakın. Bu arada kerevizlerini rendeleyip tencereye ilave edin. Sebzeler sotelendikten sonra suyunu ekleyin. Birkaç dakika sonra şehriyeleri, tuzu, biberi ekleyin. Eğer arzu ederseniz bir tam soğanı bölmeden tencereye ilave edebilirsiniz. Çorbanıza lezzet katacaktır. Çorbanız piştikten sonra maydanoz yaprakları ile süsleyin. Soğuk kış günlerine uygun bu çorbayı içerken tabağınıza katacağınız limon suyu çorbanın lezzetini artırır.