



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SEBZE EZME ÇORBASI

Necip Usta

500 gram orta boy patates
1 baş iri soğan
1 adet pırasanın beyazı
2 çorba kaşığı dolusu yağ
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)
150 gram tel şehriye
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Patatesi, soğanı ve pırasayı soyup yıkayınız ve ortalarından yarıp enine mümkün olduğu kadar ince doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 2 kaşık yağı koyup kızdırınız, sonra sebzeleri ilâve edip, orta ateşte karıştırarak 2 dakika öldürünüz.
- 3) Et suyunu, tel şehriyeyi ve tuzunu ilâve ederek orta ateşte 40 dakika pişirip ezme makinesinden tamamen geçirip servis yapınız.