



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ SOĞUK ÇORBA

- 1 su bardağı tel şehriye
- 1 çorba kaşığı un
- 1 kase yoğurt
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kuru nane

Şehriyeler haşlanır, suyu süzülür. Yoğurt, un ve su iyice çırpılır, bir tencereye aktarılır. Üzerine haşlanmış şehriye ve tuz eklenir. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Tencerede soğutulur. Servis sırasında kuru nane serpilir.