



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHRIYELİ TAŞLIK ÇORBASI

7-8 parça Lezita Taşlık
6 su bardağı su
1 kahve fincanı tel şehriye
1 çorba kaşığı un
Yarım limonun suyu
Tuz
Üzeri İçin
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Taşlıkları yıkayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Üzerine 6 bardak su ilave edip taşlıklar yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra tel şehriyeyi ilave edip pişirmeye devam edin.

Bir kasede un ve limon suyunu biraz suyla ezerek karıştırın. Çorbaya ilave edin. Tuz ekleyip tadını kontrol edin ve bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Küçük bir tavada 2-3 kaşık sıvıyağı kızdırıp içine toz biberi ilave edin. Biber rengini verince ocaktan alın. Kasele koyduğunuz çorbaların üzerin birer kaşık biberli yağ gezdirip sıcak servis yapın.

