



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ YOĞURT ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kâse yogurt  
Yarım paket sehriye  
100 g tavuk eti (ya da köftelik siyah et)  
1 yemek kasığı nane  
1 çay kasığı yemeklik yağ  
Tuz

Yogurt, 1 yumurta ile iyice çırpılır. Ayrandan daha kıvamlı olacak şekilde sulandırılır. Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine sehriyeler atılarak pembelesinceye dek kavrulur. Sehriyelerin üzerine çırpılmış yogurt konur. Sürekli karıştırarak pisirilirken, içine tavuk eti (ya da fındık büyüklüğünde yuvarlanmış köftelik siyah kıyma) konur. Sehriyeler pisince tencere ocaktan indirilir. Yeterince tuz atılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.