



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.