



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEHZADE ÇORBASI

Malzeme:

2 yemek kaşığı Teremyağ

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

Bir miktar kıyılmış maydanoz

1 yumurtanın sarısı

1 limon suyu

Bir miktar pul biber

Soğanı, margarini ve kıymayı birlikte kavuralım. Hazırladığımız karışıma 5 bardak su ile Bizim Mutfak 6 Sebze Çorbasını, 1 tablet et bulyon ve 2 çorba kaşığı tel şehriye ilavesi ile karıştırarak kaynamaya bırakalım.

Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 10 dakika pişirelim. Kıyılmış maydanoz ekleyelim. 1 adet yumurta sarısı, 1 adet limon suyu, 1 su bardağı tahini bir kasede çırpıp, yavaş yavaş karıştırarak çorbaya ilave edelim.

Karıştığandan emin olunca ocaktan alalım. Kırmızı biber ile sıcak servis yapalım.