



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİFA ÇORBASI

1 su bardağı şehriye
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
10 su bardağı su ya da tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon
2 çorba kaşığı un

Soğan çok ince doğranır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Bu arada başka bir tencerede 3 su bardağı su kaynama noktasına gelince şehriyeler atılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Soğanın üzerine rende domates eklenir. Birkaç dakika sonra salça ve tuz katılır. Su eklenir, hemen ardından haşlanmış şehriye ilave edilir. Diğer yanda terbiye malzemesi iyice çırpılır. Çorbadan birkaç kaşık alınıp, karıştırılır. Daha sonra çorbaya eklenir. Bir taşımı karıştırarak kaynatılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.