



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 bardak tel şehriye
6 kaşık un
2 bardak süt
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
100 gram margarin
1 kaşık pul biber

Un iki bardak su ile iyice ovulur. Tel tel dökülmesi sağlanır. Bir bardak su, bir miktar tuz atılarak şehriyeyi katıp kaynatılır. Kaynamakta olan suya un karıştırılarak kıvamını koyulaştırın, pişinceye kadar kaynatılır. İçine süt ilave edilir, tuzu kontrol edilir. Margarinle pul biberi kızartıp üzerine dökün Servis sıcak yapın

