



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Şehriye 1 su bardağı

Süt 1 su bardağı

Domates salçası 1 yemek kaşığı

Sıvıyağ 3 yemek kaşığı

Su 5 su bardağı

Nane 1 tutam

Tuz 1 çay kaşığı

3 yemek kaşığı sıvıyağ ile 1 yemek kaşığı salça tencereye koyulur ve ocağın üzerinde karıştırarak kavrulur.

Salça kavrulduktan sonra üzerine 5 su bardağı su ilave edilip karıştırılır ve kaynamaya bırakılır.

Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca, üzerine 1 su bardağı ara şehriye ilave edilir.

Şehriyeler yumuşayınca kadar kısık ateşte kaynatılır.

Şehriyeler yumuşayınca çorbaya karıştırarak 1 su bardağı süt eklenir ve 1 taşım daha kaynatılır.

Sonra çorbaya tuz ile nane ilave edilip karıştırılır.

Sıcak olarak servis edilir.

