



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL ŐEHRIYE ÇORBASI

- 1 domates
- 1 yemek kaŐığı salça
- 2 yemek kaŐığı zeytinyağı
- 3-4 dal maydanoz
- 1 kase tel Őehriye
- 2 litre su ya da tavuk suyu
- 1 ay kaŐığı tuz
- Kimyon
- Pul biber

Tencereye sıvıyağ ile domatesleri ardından da salçayı ekleyin. Sos birbirine karıŐınca üzerine su ya da tavuk suyunu ekleyerek karıŐtırın. Su kaynamadan tel Őehriyeleri tencereye dkn. orba kaynadıktan sonra yaklaşık 2 dakika sonra Őehriyeleriniz de piŐmiŐ olacaktır. İçine tuzu baharatları ve dilersemeniz maydanozu atıp ocağın altını kapatın. 1-2 dakika dinlendirdiğiniz çorbanızı servis edebilirsiniz.

