



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

<https://www.posta.com.tr>

1,5 çay bardağı tel şehriye
4 su bardağı kemik suyu
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı domates püresi
1 çay kaşığı karabiber
Yarım bağ maydonoz
Yarım limon suyu
Tuz
Zeytinyağı

Şehriyeleri biraz kavuruyoruz, kararmayacak şekilde, beyaza yakın olmalı, salçayı ilave ediyoruz, biraz daha kavurup domates püresini verip, sotelenince kemik suyu ve içme suyu ilave ediyoruz. Çorbamızı kapatmaya yakın, karabiber ile Limon suyunu sıkıyoruz. Şehriyeler çabuk pişer bu yüzden 10 dakika kadar Kaynatmak yeterli oluyor, ocağı kapatalım, suyun sıcaklığı ile şehriyeler pişmeye devam ediyor çünkü, böylece şehriyelerimiz dağılmaz. Ocağın altını kapattıktan sonra maydanozu ilave ediyoruz. Çorbamız biraz Dinlendikten sonra servise hazır oluyor.

