



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYE SALATASI

2 su bardağı tel şehriye
2 su bardağı sıcak su
2 havuç rendesi
5-6 yeşil soğan
1 su bardağı mısır konservesi
3 yemek kaşığı ketçap
Sıvı yağ
Tuz
Yarım limon

Tel şehriye bir tencerede biraz yağ ile kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır.

Şehriyeler suyunu çekince üzerine havuç rendesi ilave edilir. Ocak kapatılır, tencere soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra doğranmış taze soğan, mısır, ketçap ve tuz da ilave edilerek karıştırılır.

En son limon sıkılarak servise sunulur.

