TEL ŞEHRİYELİ SEBZE ÇORBASI

Necip Usta

2 adet iri soğan
15 adet ayşe (veya çalı fasulye)
2 adet iri patates
2 çorba kaşığı dolusu yağ
1 adet iri havuç
2 çorba kaşığı un
1 adet orta boy kabak
1 tatlı kaşığı tuz
1 küçük kereviz
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)
150 gram tel şehriye

1) Şehriyeyi bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzdürünüz ve bir kenarda saklayınız.
2) Soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Diğer sebzeleri de yıkayıp temizledikten sonra, arzu ettiğiniz gibi ince doğrayınız.
3) Bir tencereye yağı koyup kızdırdıktan sonra, soğanı ve diğer sebzeleri ilâve ederek 5 dakika orta ateşte karıştırarak kavurunuz.
4) Sonra ununu ve haşlanmış pirinci ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tuzunu ve suyunu ilâve edip 1 saat pişiriniz.
5) Sonra püre makinesinden geçirip ve haşlanmış tel şehriyeyi ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra kızarmış ekmekle servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84028 • adı:TEL ŞEHRİYELİ SEBZE ÇORBASI • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:21