



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
- 1 adet orta boy domates
- 1 fincan Tel şehriye
- 1 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 1/4 demet Maydanoz (ince kıyılmış)
- 6 su bardağı su
- Sosu İçin :
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon suyu

Bizim mutfak domates çorbasını bir tencereye alıp üzerine 6 su bardağı su ilave ediyoruz. 1 fincan tel şehriyeyi ve tavuk bulyonuda tencereye koyarak ocağın altını yarım harlı şekile yakıyoruz.diğer taraftan kabuğu soyulmuş domatesi küçük küpler halinde doğruyoruz. kaynamakta olan çorbaya ilave ediyoruz. şehriyeler pişene kadar (yaklaşık çorba kaynamaya başladıktan 5 dk sonra) kısık ateşte pişiriyoruz. bir kasede yumurta un limon suyu ve yoğurtu karıştırıp azar azar çorbaya ilave ediyoruz. bir taşım kaynayana kadar bekliyoruz. ince kıyılmış maydanozuda ilave edip sıcak servis yapıyoruz.