



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 2 yemek un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 çay bardağı tavuk suyu
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı Nane, tuz

Sıvı yağı tencereye alıp üzerine unu ekleyin. Bir tahta kaşıkla karıştırarak hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ve hemen ardından suyu ve tavuk suyunu ekleyin ancak eklerken topaklanmaması için çırpma teli ile karıştırarak ekleyin. Bu işlemi hızlı yapmanızda fayda var aksi halde çorbanız topaklanabilir. Kaynamaya yakın şehriyeleri de serpererek karıştırın. Tuzu ve naneyi de ilave ederek yaklaşık 10 dk kadar kaynamaya bırakın. Şehriyeler yumuşayıp piştiğinde altını kapatabilirsiniz.

