

Şehriye Çorbası:



125 gr tereyağı

1 su bardağı domates püresi

1 su bardağı tel şehriye

1 tatlı kaşığı biber salçası

6 su bardağı su

Yapılışı:

Tereyağını tencerede eritin. Domates püresini ve biber salçasını ekleyip karıştırın. 6 su bardağı suyu ilave edin. Kaynamasını bekleyin. (Dilerseniz, tavuk veya et suyu da kullanabilirsiniz.) Çorba kaynamaya başlayınca şehriyeleri ekleyin. Bir yandan karıştırmayı sürdürün. Yoksa şehriyeler birbirine yapışır. Şehriyeler pişmeye başladığında tuz ekleyin. Kısa bir süre daha pişirin. Tel şehriye çorbanız hazır. Dilerseniz maydanoz ve limonla servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun!