



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KENDİM ÇORBASI



Kendim Çorbası

- 1 Adet küçük soğan
- 2 Adet yeşil sivri biber
- 2 Adet domates
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Çay bardağı tel şehriye
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Çorba kaşığı un
- Yarım limonun suyu
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı su
- 1 - 2 Dal maydanoz

- # Soğan rendelenir, yağda biraz kavrulur.
- # Üzerine çok ince doğranmış biber eklenir.
- # Biber de yumuşayınca, salça konur, şehriye eklenir, rende domates konur.
- # Bu malzemeler karıştırılır, üzerine 6 su bardağı su ilave edilir.
- # Şehriyeler pişince un, limon suyu ve tam yumurtanın karışımından oluşan terbiye ilıştırılarak çorbaya konur ve tuzu atılır.
- # 5 dakika terbiye ile karıştırılarak kaynatılır.
- # Ateşten alınır, çorba kaselerine konur, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir ve servis yapılır.

Not: Bu çorbaya şehriye yerine aynı ölçüde pirinç de konabilir.