



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

ŞEHİRİYELİ DOMATES ÇORBASI



1 Su bardağı arpa şehriye
3 Adet iri olgun domates
3 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı un
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için;
Kuru nane

- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca un eklenir. Orta ateşte unun kokusu gidene kadar kavrulur.
- # Üzerine tohumları çıkarılmış, ince kıyılmış sivri biber katılır. Sivri biber sararana kadar kavrulur.
- # Daha sonra rendelenmiş domates ve tuz ilave edilir. Domates salçası bir görünüm alana kadar pişirilir.
- # Karışımın üzerine kaynar su katılır, şehriye eklenir. Orta ateşte şehriyeler şişene kadar ara sıra karıştırarak kaynatılır.
- # Ateşten almadan hemen önce karabiber atılır. Kaselere pay edilir, üzerine kuru nane serpilir.

Not: Şehriyeli domates çorbasının renginin daha kırmızı olması isteniyorsa yarım çorba kaşığı domates salçası eklenebilir.