Sebzeli Şehriye Çorbası

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 çay bardağı tel veya arpa şehriye
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet kabak (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tencereye sıvı yağı ekleyin ve rendelenmiş havucu, patatesi ve kabağı ekleyerek birkaç dakika soteleyin.
- Rendelenmiş domatesi ve salçayı ekleyip karıştırın.

2. Çorbayı Kaynatma:

- Üzerine suyu veya tavuk suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra şehriyeyi ekleyin ve kısık ateşte 10-15 dakika pişirin.

3. Baharatları Ekleyip Servis:

- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırın.
- Çorbayı sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Daha besleyici bir çorba için içine bezelye veya mısır ekleyebilirsiniz. Tavuk suyu kullanarak lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı