

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 havuç, rendelenmiş
- 1 küçük patates, küp doğranmış
- 1 kabak, küp doğranmış
- 1 domates, rendelenmiş
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- İsteğe bağlı 1 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Şehriyeden dolayı buğday/gluten.

Yapılışı:

1. Sebzeleri soteleyin:

- Sıvı yağı tencerede ısıtıp havuç, patates ve kabağı 3–4 dakika çevirin. Domates ve salçayı ekleyip kısa süre pişirin.

2. Sebzeleri yumuşatın:

- Suyu veya tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Ateşi kısın ve patates yumuşayana kadar yaklaşık 8–10 dakika pişirin.

3. Şehriyeyi ekleyin:

- Tel veya arpa şehriyeyi ekleyip türüne göre 8–10 dakika, yumuşayana kadar pişirin. Dibe yapışmaması için ara sıra karıştırın.

4. Baharatlayıp servis edin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tuz, karabiber ve kullanacaksanız pul biberi ekleyin. Tadına bakıp sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Şehriye bekledikçe çorbanın suyunu çeker; kıvamı koyulaşırsa sıcak suyla açın.

Kiraz'ın Mutfağı