ARPA AŞI ÇORBASI

4 Kişilik Malzemeler:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı arpa şehriye
4 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:
Tencerede yumurta, yoğurt ve unu çırpın. 4 bardak tavuk suyu, karabiber ve tuz ekleyip, kaynayana kadar karıştırın. Arpa şehriyeden 2 yemek kaşığı ayırın. Kalan arpa şehriyeyi çorbaya ilave edip, 20 dakika karıştırarak kaynatın. Çorba koyu olursa sıcak su ilave edebilirsiniz.
Ayırdığınız arpa şehriyeyi kavurup çorbanın üstüne dökün. 10 dakika bekletip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25507 • adı:Arpa Aşı Çorbası • gönderen:Valide Sultan • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:00