



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ DOMATES ÇORBASI

15 gr sana
5 adet domates
yarım su bardağı arpa şehriye
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
1 tutam maydanoz

Domatesleri yıkayıp rendeleyin. sanayağ ile birlikte kavurun. 10 dk sonra 5 bardak sıcak suyu ekleyip çorbanın suyunu birkaç taşım kaynatın. mutfak robotuna alıp pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. çorba suyunu tekrar tencereye alın. bir taşım kaynayıncaya arpa şehriye nane, pulbiber ve tuz ekleyin. 10 dk daha kaynatın. ocaktan alıp limon suyunu ilave edin. maydanoz ile süsleyip sıcak servis yapın.