



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

Zeynep Çeşmeci

2 Adet havuç
1 adet kuru soğan
1 Adet Maggi et suyu tableti
3 yemek kaşığı arpa şehriye
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
4-5 bardak su

Soğanı küp küp doğrayıp sıvıyağda hafifçe kavuralım.

Havucu rendeleyip soğanlara ilave edelim.

Tuz, et suyu tabletini ve sıcak suyu ilave edip havuçlar yumuşayınca dek pişirelim.

Çorbayı blenderdan geçirip arpa şehriyeleri ilave edelim ve şehriyeler yumuşayınca dek tekrar pişirelim.

* Sıcak sıcak servis yapalım.