



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ YOĞURT ÇORBASI

<https://yemek.name>

1/2 su bardağı arpa şehriye

5 su bardağı su

2 çorba kaşığı tereyağ

Tuz

Kuru nane

Terbiyesi için:

1 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

3 yemek kaşığı un

Arpa şehriyeler tereyağında kavrulur.

Kavrulan şehriyeler 2 su bardağı suyun tamamını çekene kadar haşlanır.

Haşlanan şehriyelere 3 su bardağı soğuk su eklenerek kaynaması beklenir.

Diğer tarafta bir kabin içinde yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır.

Kaynayan sudan iki kepçe yoğurtlu karışıma eklenerek iyice karıştırılır.

Terbiye yavaşça kaynamakta olan şehriyelere ilave edilir.

İyice karıştırılarak bir taşım daha kaynatılır.

En son nane ve tuz eklenip altı kapatılır.

Not: Tuzu en son ilave edin. Yoksa çorbanız kesilir.

