BEYAZ ŞEHRİYE ÇORBASI

1 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı yoğurt
5 diş sarımsak
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
9 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

Suyun yarısı tencereye konur, ateşe oturtulur. Kaynayınca şehriyeler şişene kadar haşlanır. Diğer yanda kalan su, yoğurt, ezilmiş sarımsak, un, yumurta , limon suyu çok güzel çırpılır. Kaynamakta olan çorbadan bir kaç kaşık alınır, ılıtılır. Çorbaya dökülür. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz eklenir. Servis kasesine konur. Üzerine kızdırılmış tereyağı bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:122933 • adı:Beyaz Şehriye Çorbası • gönderen:çiçek çiçek • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59