BEYAZ ŞİFA ÇORBASI

1 su bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 adet limon
1 kahve fincanı sıvıyağ
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tavuk suyu, sıvıyağ ve tuz konur. Orta ateşe yerleştirilir. Kaynayınca şehriyeler atılır ve şişene kadar pişirilir. Bu arada yoğurt, un, yumurta ve limon iyice çırpılır. Kaynayan çorbadan bir kaç kaşık eklenerek ılıtılır. Çorbaya incecik akıtılır, bir taraftan da karıştırılır. Bir taşım pişirdikten sonra servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:75901 • adı:Beyaz Şifa Çorbası • gönderen:orion • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32