BİBERLİ ŞEHRİYE ÇORBASI

1 çay bardağı arpa şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
5 su bardağı su
Yarım demet maydanoz
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı pul biber

Tereyağını tencerede eritin. İçine ince kıyılmış sivri biberi koyup 3 dakika kavurun. Salça ve suyu da üzerine ilave edin. Su kaynayınca içine şehriyeyi ekleyip 20 dakika pişin. Maydanozu da kıyıp pul biberle beraber ekleyin. Sıcak olarak servis yapın. Besin değerini arttırmak için içine kıyma ya da haşlanmış tavuk eti de konulabilir.

© lezzetler.com tarif no:70848 • adı:Biberli Şehriye Çorbası • gönderen:fadista • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:35