ET SULU ŞEHRİYE ÇORBASI

2 salçalık kırmızı biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı arpa şehriye
5 su bardağı et suyu
Tuz, karabiber

Biberleri yıkayıp kurulayın. İkiye kesip sap kısımlarını ve tohumlarını temizleyin. Biberleri çok ince kıyarak doğrayın. Bir çorba tenceresine sıvıyağ ve tereyağını koyup ocağı yakın. Yağ eriyince kıyılmış biberleri ilave edin. Karıştırarak birkaç dakika kavurun. Üzerine et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca arpa şehriyeyi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Çorbayı kâselere alıp sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:133347 • adı:Et Sulu Şehriye Çorbası • gönderen:dönmedolap • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:25