



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHRIYE ÇORBASI

1 orba kaşığı tereyağı
2 sivribiber
2 domates
5 su bardağı su
1 ay bardağı arpa şehriye
Maydanoz
Tuz

Minik doğradığınız sivribiberi tereyağında beş dakika çevirin, rendelenmiş domatesi ekleyip pişirin. Ardından suyu ekleyip, tuzunu ayarlayın. Su kaynadığında arpa şehriyeyi ilave edin. Arpa şehriyeler pişince ince kıyılmış maydanozu atıp altını kapatın. Tencerenin kapağı kapalı olarak çorbayı 1-2 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.