



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 subardağı arpa şehriye
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı dana kıyma
2 adet domates
2 adet et bulyon
1 adet yeşil sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Birkaç yaprak maydonoz
Tuz

Sıvı yağı tencereye koyup sivri biberleri ince ince kıydıktan sonra kıymayla birlikte yağda biraz kavuralım. Sonra çok ince doğranmış domatesleri üzerine ekleyip domatesler rengini çıkarana dek pişirelim sonra salçayı karabiber pul biber ve arpa şehriyeyide ekleyerek karıştıralım. Sonra suyu ilave edelim tuzunu koyalım son olarakta bulyonları atalım ve yaklaşık 15 dk. pişirelim son 5 dakikada maydonozları içine kıyıp atalım sonra yemek hazır.