



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LİMONLU ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 6 su bardağı et suyu
- 4 yemek kaşığı arpa şehriyesi
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Margarin ile unu çorba tenceresinde kavurun. Et suyunu ilave edin. Et suyu kaynamaya başlayınca şehriyeyi serpererek ilave edin. Kısık ateşte şehriyeler büyüüp yumuşayana kadar pişirin. Yumurta sarısını ve limon suyunu ayrı bir tasta çatal ile çırpın. Yarım bardak su ilave edip çorbaya ekleyin. Kaynatmadan tuzunu ve karabiberini ilave edip ateşten alın. Biraz dinlendikten sonra servis edin.