



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ÇORBASI

140 gr İçim Yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı arpa şehriye
1 litre tavuk suyu
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Bir tutam kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Derin bir kapta yumurta, İçim Yoğurt ve unu tel çırpıcı yardımıyla iyice çırpın. Tavuk suyu, kimyon karabiber ve tuz ekleyip, kaynayana kadar karıştırın. Arpa şehriyeden 2 çorba kaşığı alarak bir kenarda bekletin. Kalan arpa şehriyeyi hazırladığınız karışıma ilave edin. 25 dakika devamlı karıştırarak kaynatın. Tercih ettiğiniz kıvama göre sıcak su ya da tekrar tavuk suyu ilave edebilirsiniz.

İçim Tereyağı'nı orta ateşte ısıtın. Kenara ayırdığınız arpa şehriyeyi yağda kavurmaya başlayın. 3 dakika kadar devamlı karıştırarak kavurduktan sonra ateşten alın ve çorbaya ekleyin. Dinlendirerek servis edin.

