



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik
1,5 Litre tavuk suyu
1 Bardak arpa şehriye
1 Adet limon
1 Yemek Kaşığı salça
1 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı tuz

Margarin büyük bir tencerede yakmadan eritilir. Tencereye 1.5 litre tavuk suyu, salça, tuz ve arpa şehriye ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Arpa şehriyeler iyice pişince çorba ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Ayrı bir kaptaki yumurta ve limon iyice çırpılır. Çorba ılıkken içinden birkaç kaşık suyu alınarak hazırlanan terbiyeye katılır. Yumurta kesilmediği takdirde çorbanın ısısı terbiyeyi katmak için uygun seviyede demektir. Terbiye çorbaya kaşık kaşık karıştırılır. Çok hafif ve lezzetli olan bu çorbada et suyu kullanmak isteğe bağlıdır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.04.2020