



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŐEHRIYE ŐORBASI

50 Gr Sana Klasik Kase
2 Litre kaynamıř su
1 Adet tavuk bulyon
1 Őorba Kaşığı domates salçası
1 Adet tavuk göęsü
1 Őay Kaşığı pulbiber
1 Su Bardağı arpa Őehriye

Tavuk göğsünü bir miktar su ile haşlayıp süzün. Küçük küçük didin. Margarini tencereye alıp salçayı ekleyin. Biraz kavurup suyunu ekleyin. Tavuęu ekleyip 5 dakika kaynatın. Sırası ile arpa Őehriye, bulyon, tuz, pulbiber ve maydanozu ekleyip Őehriye yumuşayana kadar pişirin.