



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ BALIK ÇORBASI

yarım su bardağı Nuh'un Ankara Arpa Şehriye

2 adet soğan

1 adet havuç

5-6 dal kereviz veya maydanoz

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı karabiber

2 diş sarımsak

5 çorba kaşığı yağ

10 bardak haşlama balık suyu

2 yumurta sarısı

1-2 limon suyu veya sirke

defne yaprağı, tuz, kırmızı biber

Havuç , maydanoz, soğan, defne yaprağı, sarmısağı ince ince doğrayıp, yağda pembeleştirdikten sonra bir kaşık un katıp biraz daha kavurun.

Balık suyu, karabiber ve Nuh'un Ankara arpa şehriyeyi ilave ettikten sonra iyice pişirin.

Yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanan terbiyeyi katıp, tuz atın. Üzerine kırmızı biberli yağ gezdirin.