



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHRİYELİ DOMATES ÇORBASI

Ömür Akkor

6 adet rende domates
1 su bardağı arpa şehriye
5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
Kıyılmış maydanoz
Karabiber
Kaya tuzu

Bir tencerede zeytinyağında unu kavurmaya başlayın ve daha sonra arpa şehriyesini ilave edin. Birkaç dakika sonra domates salçasını, karabiberi ve tuzu ilave edin. Birkaç dakika daha geçince domates rendesini ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tüm malzeme birbirine geçince suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika pişirip kıyılmış maydanozla servis edin.

