



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ KARNABAHAH ÇORBASI

3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı arpa şehriye
1 adet küçük karnabahar
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
5 su bardağı su (haşlanmış karnabaharın suyu)
Üzeri için:
Tereyağı
Kırmızıbiber
Bir tutam maydonoz

Karnabaharın yapraklarını temizleyip yıkayın, tuzlu suda diriliğini yitirmeyecek şekilde haşlayın, tencereye sıvıyağını koyun, içine unu ilave edin, hafifçe sararana kadar kavurun, ocaktan alıp biraz soğutun, içine karnabaharın haşlama suyunu azar azar ekleyin, pütürleri gidene kadar karıştırın, su kaynayana kadar karıştırmaya devam edin, tuzu ekleyin, kaynadıktan çiçeklerinden ayrılmış olan karnabaharı ekleyin, arpa şehriyeyi atın, şehriye pişene dek orta ateşte kaynamaya devam edin, pişen çorbayı servis tabakalarına pay edin üzerine tereyağında kızdırdığımız kırmızıbiberden gezdirin, kıyılmış maydonoz ile süsleyip servis yapın.