



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ YAYLA ÇORBASI

- 1 adet Bizim Mutfak Yayla Çorbası
- 1 kaşık Bizim Mutfak Teremyağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Bizim mutfak yayla çorbası tarifine göre pişirilir, bir taraftan 2 yemek kaşığı arpa şehriye 1,5 bardak suda şehriyeler yumuşayınca kadar pişirilir. pişen yayla çorbası blendırdan geçirilip koyu bir kıvam alır. diğer tarafta pişirdiğimiz arpa şehriyelerde kalan suyu ile çorbaya ilave edilir 10 dakika daha pişirilir. üzerine erittiğimiz 1 kaşık tereyağına nane ve kırmızı bul piber ekleyip biraz kavurduğumuz sos dökülüp servis yapılır.
