



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı tavuk suyu

Arpa şehriye kaynar suda haşlanır ve suyu süzülür. Yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır. Şehriyenin üzerine konur, tavuk suyu ve tuz bırakılır. Sürekli karıştırarak, orta ateşte bir taşım pişirilir.