



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı arpa şehriye
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Tencerede yumurta, yoğurt ve unu çirpin. 4 bardak tavuk suyu, karabiber ve tuz ekleyip, kaynayana kadar karıştırın. Arpa şehriyeden 2 yemek kaşığı ayırın. Kalanını çorbaya ilave edip, 20 dakika karıştırarak kaynatın. Çorba koyu olursa sıcak su ilave edebilirsiniz.

Ayırdığınız arpa şehriyeyi kavurup çorbanın üstüne dökün. 10 dakika bekletip servis yapın.

