



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kıyma
1 çay bardağı arpa şehriye
2 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kekik
1/4 limon

Tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kıymayı ekleyip kavurun. Şehriyeyi de ilave edip birkaç defa karıştırın. 2 su bardağı tavuk suyunu ve 1 su bardağı suyu ekleyin. Kaynayınca ocağı kısın. Limonu dilimleyip tencereye alın. Arpa şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tuz, karabiber ve kekik ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 5 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

