



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ ÇORBA

2 lt. su
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Dolu dolu 1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı arpa şehriye
Yarım su bardağından biraz fazla tel şehriye

Zeytinyağını ve tereyağını tencereimize alıyoruz ve eriyince salçayı ilave ediyoruz. Salçamız kızarıncaya sıcak suyumuzu koyuyoruz ve su kaynayıncaya şehriyeleri ekliyoruz. Şehriyeler pişene kadar kaynatıyoruz ve altını hemen kapatıyoruz. Daha sonra bol karabiber, limon ve maydanoz ile servis ediyoruz.

