



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA UNLU ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 su bardağı arpa şehriye
8 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı arpa unu
1 adet yumurta
1 adet limon
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Tavuk suyu, su ve tuz bir tenceye konur. Kaynamaya başlayınca arpa şehriyeler atılır, şişene kadar pişirilir. Bu arada arpa unu, limon suyu ve yumurta pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpılır. Kaynayan çorbaya incecik akıtılır ve bir taraftanda karıştırılır. Bir taşım pişince ateşten alınır. Çorba kaselere konur. Üzerlerine yağda yakılmış biber konur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024