



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK ÇORBASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

45 gr arpa şehriye
10 gr domates salçası
1 adet domates
45 ml zeytinyağı
1 litre su
Tuz
Nane

Tencere içine önce zeytinyağı, domates ve üzerine salça ilave ederek orta ateşte birkaç dakika karıştırılır.

Zeytinyağının domatesle oluşturduğu kokuyu aldığınızda, su ilave edilir.

Tekrar karıştırılarak, tencerenin ağzı yarım kapatılarak, 10 dakika kadar kaynatılır.

Kaynayan karışıma arpa şehriyeler ilave edilir. Tuz ve nane de eklenerek 15 - 20 dakika pişirilir. Bu süre içinde çorba ara, ara karıştırılır.

Sıcak servis edilir.

Not: Kısa zamanda az malzeme ile yapılan pratik, lezzetli ve doyurucu çorba. Kahvaltılarda tercih edilir.

