



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPAÇIK SOĞAN ÇORBASI

Malzeme:

250 gram arpacık soğan

75 gram Bizim Mutfak Un

100 gram Teremyağ

50 gram tatlı kırmızı biber

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı toz sebzeli çeşni

6 su bardağı su

Arpacık soğanların kolayca soyulması için sıcak suda birkaç dakika beklettikten sonra soyun. Teremyağ'ı çorbayı hazırlayacağınız tencerede eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun. Suyu ekleyin. Su kaynayınca arpacık soğanları ve tatlı kırmızıbiberleri ilave edin. 15-20 dakika pişirdikten sonra çorbayı ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz, çeşni ve tuzu ekleyip tatlandırın. Servis kaselerine paylaşırıp sıcak servis yapın.
