



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

2.5 su bardağı yoğurt
1 litre su
1 su bardağı arpa şehriyesi
1 çay bardağı konserve mısır
Tuz

Bir tencereye 2 bardak su dökün ve kaynatın.

Su kaynadıktan sonra 1 su bardağı arpa şehriyesi ve göz miktarı tuz ekleyin.

15 dakika pişirin.

Ardından soğuması için kenara alın.

Bu sırada da bir kaba 2.5 su bardağı yoğurt ekleyerek çırpın ve üzerine 1 litre su ile göz kararı tuz ekleyerek ayanını hazırlayın.

Tenceredeki şehriye ve mısır soğuyunca ayanı üzerine ekleyin ve karıştırın.

Not: Dilerseniz tereyağı eritip nane ile karıştırarak çorbanın üzerine ekleyip servis edebilirsiniz.

