



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBERLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 ay bardağı arpa şehriye
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
5 su bardağı su
Yarım demet maydanoz
3 adet sivri biber
1 orba kaşığı pul biber

Tereyağını tencerede eritin. İçine ince kıyılmış sivri biberi koyup 3 dakika kavurun. Salça ve suyu da üzerine ilave edin. Su kaynayınca içine şehriyeyi ekleyip 20 dakika pişin. Maydanozu da kıyıp pul biberle beraber ekleyin. Sıcak olarak servis yapın. Besin değerini arttırmak için içine kıyma ya da haşlanmış tavuk eti de konulabilir.