



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

4 domates
5 su bardağı sıcak su
½ bardak arpa şehriye
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz

Geniş bir tencereye tereyağını ve sıvı yağı alın, üzerine salçaları ekleyin ve karıştırın. Tencereye unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi ekleyin. Ardından arpa şehriye ve tuzu ekleyip karıştırın. Sıcak suyu karışıma ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Arpa şehriyeler yumuşayıp kıvamı katılaşmaya başlayınca çorbayı ocaktan alın.

