KIYMALI ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI

1 yemek kaşığı kıyma
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 çay bardağı arpa şehriye
1 tutam maydanoz
Tuz

Domatesleri rendeleyin.
Sıvı yağı tencerede kızdırın.
Kıymayı sıvı yağda rengi dönene kadar kavurun.
Üzerine rendelediğiniz domatesi ve salçayı ilave edin.
Tuzunu da ekleyin.
İrice doğradığınız maydanozları ve şehriyeleri de tencereye ilave edip 5 su bardağı kadar sıcak suyu karıştırarak ekleyin.
Şehriyeler yumuşadığında çorbanız servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:147719 • adı:Kıymalı Arpa Şehriye Çorbası • gönderen:şeker şurubu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:23