



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı arpa şehriye
1 çay bardağı haşlanmış nohut
2 çay kaşığı tuz
Bir tutam maydanoz

Öncelikle tencereye aldığımız sıvı yağ ve salçayı orta ateşte, kokusu çıkana kadar kavuralım. Daha sonra sıcak su ekleyelim, karıştırarak kaynamaya bırakalım. Su kaynamaya başlayınca şehriyeleri, haşlanmış nohutu ve tuzu ilave edelim. Kısık ateşte şehriyeler yumuşayana kadar ara ara karıştırarak kaynamaya bırakalım. Şehriyeleri paketinin arkasında yazan süreye göre pişirebilirsiniz. Arpa şehriyeler piştikten sonra çorbamızın içerisine ince kıyılmış maydanoz ilave edelim. Son kez karıştırdıktan sonra salçalı şehriye çorbamızı kaselelere alarak servis edelim.

