



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

100 gram pastırma  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
4-5 dal maydanoz  
4-5 dal mercanköşk  
6 yaprak fesleğen  
2 adet domates  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 litre su  
2 su bardağı arpa  
Tuz  
Karabiber  
Kaşar peynir

Pastirmaları ve soğanları küp küp doğrayın.

Soğan, sarımsak, maydanoz ve mercanköşkü ince ince, fesleğeni kabaca doğrayın.

Sıvı yağın yarısını tencerede kızdırın.

Pastirmaları ve yeşillikleri 5-6 dakika kadar kavurun.

Domatesi ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra suyu ekleyin.

Su kaynadığında arpaları da tencereye ekleyin.

Ara sıra karıştırarak arpalar yumuşayana kadar çorbanızı pişirmeye devam edin.

Tuz ve karabiberi ekleyip çorbayı ocaktan alın.

Üzerine peynir rendesini serpip ve yağın geri kalanını gezdirin.

