



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı beyaz un
- 1 tatlı kaşığı salça
- 5-6 su bardağı su
- 1 adet patates
- 3 yemek kaşığı dolusu arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Zeytinyağı tencereye alın, un ekleyin ve kavurun.

Köpük köpük olduğunda salçayı ekleyip kavurmaya devam edin, suyu ilave edin.

Karıştırarak salçayı eritin.

Patateslerin kabuklarını soyup minik küpler halinde doğrayın.

Tencerenin içine koyun, karıştırın.

Ara ara karıştırarak patates yumuşayana kadar pişirin.

Patatesler yumuşadığında arpa şehriye koyup karıştırın.

Ara ara karıştırarak 7-8 dakika sonra pişmiş olacaktır.

Çorbaya tuz ilave edin ve ocağın altını kapatın.

Tereyağını eritin. Nane ekleyip köpük köpük olana kadar pişiriyoruz. Ardından çorbaya ilave edip karıştırıyoruz. Sıcak servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024