



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 ay bardağı arpa şehriye + 1 çorba kaşığı daha arpa Şehriye
2 orba kaşığı salça
4 orba kaşığı sıvı yağ
2 orba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kimyon
1 orba kaşığı pul biber
1 adet et veya tavuk bulyonu
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre sıcak su

Öncelikle yağ ı tencere koyun ardından naneyi ekleyin. 1 dk kadar bekledikten sonra salçayı ilave edin. 2-3 dk kadar kısık ateşte kavurun. Şehriyeyi ilave edip 2 dk daha kavurun, baharatını ekleyin. Bulyonu atın, sıcak suyu dökün karıştırın. Suyu az gelirse su ekleyebilirsiniz. 5 dk kadar kaynaktan sonra kapağı kapatıp ocaktan alın. Kapağı kapalı şekilde 5-10 dk dinlendikten sonra servise hazır.

