



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHRIYE ÇORBASI

1/2 su bardağı arpa şehriye veya 1 su bardağı kırılmış tel şehriye
8 su bardağı su
2 çorba kaşığı katıyağ
Yarım demet maydanoz
Tuz
Limon suyu

Çiğ şehriyeden: Önce çorbanın suyunu kaynatınız. Bir tatlı kaşığı tuz atarak, arpa veya tel şehriyeyi ilave ediniz. Bir iki el karıştırıp yarım saat pişmeye bırakınız. Şehriyeler yumuşayıp şişince, ateşten indiriniz. Üzerine kıyılmış maydanoz ve limon sıkıp ikram ediniz. Bu çorba sade suyla yapıldığı gibi, tavuk veya et suyuyla da yapılır.

Kavrulmuş şehriyeden: Arpa veya tel şehriyeyi önce yağda kavurunuz. Şehriyeler pembeleşince üzerine kaynar su ilave ediniz. Yarım saat kadar pişiriniz. Kavrulmuş şehriye ile yapılan çorbalara et veya tavuk suyu konmaz. Üzeri maydanozla süslenip, limon sıkılarak ikram edilir.

Not: Şehriye çorbası kemik suyu ile yapılırsa daha lezzetli olur. Yaşlılara, hastalıktan yeni kalkmış kimselere, kemik suyuna şehriye çorbası tavsiye edilir. İştahsız, zayıf çocuklar için bu tür çorba çok yararlıdır.

[ML® Nazır Çorbası için tıklayın](#)

