ŞEHRİYE PAÇASI

1 su bardağı arpa şehriye
3 diş sarımsak
1 adet limon
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı pul biber

Tencereye su ve tuz konur. Kaynamaya başlayınca şehriyeler atılır. Şehriyeler şişene kadar pişirilir. Diğer tarafta sarımsak çok iyi bir şekilde ezilir. Üzerine limon suyu, un ve kaynama suyundan biraz katılarak iyice çırpılır. Sonra kaynamakta olan çorbaya eklenir ve bir taşım pişirilir. Servis kasesine konur. Üzerine teryağıyla yakılmış pul biber gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:130518 • adı:Şehriye Paçası • gönderen:fıldırlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:06