



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ EZO

- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 2 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı et suyu

Arpa şehriye haşlanır. Un ve tereyağı kavrulur. üzerine ince kıyılmış soğan katılır ve yumuşayana kadar çevrilir. Salça katılır. Sonra et suyu, tuz eklenir. Kaynamaya başlayınca arpa şehriye eklenir. Ara sıra karıştırarak bir taşım pişirilir.