



ŞEHİRİYELİ YAYLA ÇORBASI

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

1 ay bardađı arpa Őehriye
500 gram yođurt
1 yemek kaŐığı un
1 adet yumurta
1 su bardađı tavuk suyu
3-4 su bardađı su
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaŐığı tereyağı
Nane

Őehriyeleri tavada renkleri hafifçe dönene kadar çevirin.
Yumurta, yoğurt ve unu tencerede çırpın.
Kavurduđunuz Őehriyeleri, et suyunu ve suyu da yođurda ilave edin.
Sürekli karıŐtırarak kaynayana kadar piŐirin.
Kaynadıktan sonra ocaktan alıp tuzunu ekleyin.
Tereyağını tavada eritip naneyi bu yağda kavurun.
Çorbanın üzerine gezdirip servis edin.

