



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YAYLA ÇORBASI

Yarım su bardağı arpa şehriye
1,5 su bardağı yoğurt
3 tepeleme yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı haşlanmış nohut
8-10 dal maydanoz
Tuz
Üzeri için:
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kuru nane

Şehriye suya ıslatılır

Bir tencereye yoğurt, un ve yumurta sarısı eklenir, az su ilavesi ile pürüz kalmayana kadar çırpılır.

Üzerine yeteri kadar su konur, ateşe oturtulur, sürekli karıştırılır.

Biraz kıvam alınca şehriye, haşlanmış nohut ve tuz eklenir, kaynatmaya devam edilir.

Biraz kıvam alınca kıyılmış maydanoz eklenir.

Bir sos kabına sıvı yağ konur, kaynayınca üzerine kuru nane katılır.

Hazırlanan sos çorbaya eklenir.

Biraz daha kaynatıp ateşten alınır, sıcak servis yapılır.

