



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYELİ YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı arpa şehriyesi
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Tencereye su ve tuz konur. Kaynayınca şehriye atılır, 10 dakika haşlanır. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta un, yoğurt, yumurta çırpılır, şehriyeye eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Servis kasesine aktarılır. Üzerine yakılmış yağ ve kuru nane konur.