



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZLİ TOK ÇORBA

- 1 demet semizotu
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı su

Tencereye sıvıyağ ve çok ince kıyılmış soğan konur. Pembeleşene kadar kavrulur. Küçük doğranmış semizotu bırakılır, bir kaç tur çevrilir. Un ve salça katılır, biraz daha pişince tuz ve sıcak su konur. Şehriyeler atılır. Ara sıra karıştırarak arpa şehriyeler şişene kadar pişirilir.