



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 Su bardağı Arpa Şehriye

1 Tutam Taze Nane

Yarım Kg Yoğurt

Su

Tuz

Zeytinyağı

Bir tencereye arpa şehriyeyi alıyoruz. Üzerine soğuk su döküp kaynatıp pişiriyoruz. Ocaktan aldıktan sonra soğuk su dökerek soğutuyoruz ve süzgece alıyoruz. Karıştırma kabına yoğurdu alıp suyla koyu ayran kıvamına getiriyoruz. Tuzunu ve süzgeçteki şehriyeyi döküp karıştırdıktan sonra servis edeceğimiz çorba kabına alıp ince doğranmış taze naneyi ve zeytinyağını üzerine döküyoruz. Buzdolabında soğuttuktan sonra sıcak yaz gününde içimizi serinletecek hafif bir çorba.

