SÜTLÜ ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

5 su bardağı sıcak süt
1 su bardağı arpa şehriye
4 yemek kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Kırmızı toz biber

Sıvıyağı orta boy bir tencereye koyup orta ısılı ateşte kızdırın. Arpa şehriyeyi ekleyip 2-3 dakika rengi sarı kahverengi oluncaya kadar kavurun. Üzerine sıcak suyu ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Kaynar sütü de tencereye aktarıp karıştırın. Tuz ve toz biberi serpip şehriyeler yumuşayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın. İsterseniz üzerine ayrıca kızdırılmış yağlı biber gezdirebilirsiniz. Sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120813 • adı:Sütlü Arpa Şehriye Çorbası • gönderen:abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:17