



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ARPA ŞEHİRİYE 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 ısıda 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 aktararak karıştırın. Tuz ve toz biberi serpip şehriyeler yumuşayınca kadar pişirin ve ocaktan alın. İsterseniz üzerine ayrıca kızdırılmış yağlı biber gezdirebilirsiniz. Sıcak servis edin.

