



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba kasesi arpa şehriye
3 su bardağı su

Margarini eritin, unu yavaş yavaş ilave edip kavurun. Üzerine sürekli karıştırarak soğuk sütü ekleyin. Suyu ilave edin. Koyulaşmaya başlayınca şehriyeleri tencereye ekleyin. Şehriyeler iyice yumuşayana kadar pişirin.
