



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

Yarım su bardağı arpa şehriye
1 kase yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı salça
4 su bardağı su
2 su bardağı et suyu
Tuz
Nane
Pul biber

Tereyağını tavada kızdırıp salçayı yağda kavurun.
Salçanın kokusu çıkınca suyu ekleyin ve kaynamasını bekleyin.
Kaynayan suya şehriyeleri ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin.
Bu arada yumurta sarısı ve yoğurdu çirpin.
İçine çorbanın suyundan ekleyip ılıştırın ve hızla karıştırarak çorbanıza ekleyin.
Nane, tuz ve pul biber ekleyip 5 dakika daha pişirin.
Limon suyuyla servis edin.

