



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 su bardağı Selva Arpa Şehriye
1 kâse yoğurt
1 adet yumurta
6 su bardağı et suyu veya sade su
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çorba kaşığı salça
Tuz

Tencereye konulan yağ eridikten sonra salçayı ilave edip karıştırın. Et suyu veya sade su kaynadıktan sonra arpa şehriyeleri ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Bir kâse yoğurda yumurta kırarak çırpın. Bu karışımı kaynayan çorbanın içerisine dökerek bir süre daha kaynatın. İsterseniz, biber ve nane ilave ederek 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

