



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

Yarım su bardağı arpa şehriye

1 litre su

3 kepçe yoğurt

2 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

Tuz

Üzeri için:

Kuru nane

Tereyağı

Suyu kaynatıp içine şehriyeleri ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin. (Kaynarken su azalırsa sonradan ek yapabilirsiniz.)

Ayrı bir kasede un, yoğurt, yumurta ve tuzu güzelce çırpılarak bir terbiye elde edin.

Şehriyeler pişip yumuşayınca tenceredeki sıcak sudan kepçeyle alıp yoğurtlu terbiyeyi ılıştırın.

İlinan yoğurtlu terbiyeyi tencereye azar azar ilave edin.

Orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirdiğiniz çorbanız un kokusu çıkınca servise hazırdır.

Tereyağını tavada kızdırıp içinde kuru nane yakarak çorbanın üzerine gezdirin.

Sıcak servis yapın.

