



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İRMİKLİ ŞEHİRİYE ÇORBASI



1 ay bardađı irmik
2 ay bardağı arpa şehriye
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
8 su bardađı tavuk suyu

- # Tencereye irmik ve sıvıyağ konur, 5 dakika kavrulur.
- # Şehriye eklenir, bir kaç dakika çevrilir.
- # Sonra tuz ve tavuk suyu katılır. Orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Ateş kısılır, şehriyeler şişene kadar ateşte tutulur.
- # Kapak kapatılır, 10 dakika sonra servise sunulur.

Not: Özellikle bu çorba tavuk suyu kullanıldığı için kış hastalıklarına iyi gelir.