

Domatesli Arpa Şehriye Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 14/10

Bilecik domatesli arpa şehriye çorbası arpa şehriyeyi domatesle kaynatarak hafif sulu, kırmızı ve günlük bir Marmara çorbası sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Arpa şehriye
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 3 adet domatesi rendeleyin ve 1 su bardağı arpa şehriyeyi ölçün.
- Şehriyeyi 1 yemek kaşığı zeytinyağında orta ateşte 2 dakika kavurun.
- Domates rendesini ekleyip 4 dakika kaynatın çığ kokusu gitsin.
- 4 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyip 12 dakika pişirin.
- Şehriye şişince ocaktan alın 3 dakika dinlendirin, taneler lapa olmasın.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi salçayla kıskavurmak çorbanın taneli ama berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakta kasede sunun, üstüne nane serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten