

# Enginarlı Arpa Şehriye Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Aydın Enginarlı Arpa Şehriye Çorbası enginarlı arpa şehriye ve limonla buluşturarak hafif, parlak ve Ege usulü bir başlangıç sunar.

## Malzemeler

- 3 adet Enginar kalbi
- 0.8 su bardağı Arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

- 3 enginar kalbini küçük küp doğrayıp dereotunu ince kıyın.
- 0.75 su bardağı arpa şehriyeyi 5 su bardağı suda 8 dakika haşlayın.
- Enginarları ekleyip orta ateşte 6 dakika pişirin.
- 1 yemek kaşığı limon suyunu ekleyin, enginar rengi kararmasın.
- Dereotunu son anda karıştırıp 2 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Limonu en sonda eklemek enginarlı taze tadını belirgin tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakta kasede sunun, üstüne dereotu serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten