

# Sanlıurfa İsoTLu Şehriye Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Sanlıurfa İsoTLu şehriye çorbası arpa şehriyeyi isot ve tereyağla kaynatarak sade ama ısırıcı çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Arpa şehriye
- 15 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı İsoT
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- 1 su bardağı arpa şehriye, isot ve tereyağı tavadan kızıl edin.
- Şehriyeyi 15 gr tereyağında 3 dakika kavurun.
- Yarım çay kaşığı isotu ekleyip 30 saniye çevirin, yanıp parlamasını önleyin.
- 4 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyip 10 dakika pişirin.
- Ocaktan alıp 3 dakika bekletin, şehriye tane kalsın.

### PÜF NOKTASI

İsoTu yağda çok tutmamak için dengeli kalmalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanında limon dilimi ve ekmek sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt