Balıkesir Kabaklı Yoğurtlu Arpa Şehriye

Toplam 28 dk · Hazırlık 12 dk · Pişirme 16 dk · 5 kişilik · Kolay · ~146 kcal · Açlık barı 5/10

Balıkesir kabaklı yoğurtlu arpa şehriye, kabağın şehriye ve yoğurtla buluşturarak hafif ve kaşıklık bir yaz yemeği kurar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa şehriye
- 2 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. 2 kabağı küçük küp doğrayın, 0.75 su bardağı şehriyeyi ölçün.
2. Şehriyeyi 4 su bardağı suda 8 dakika haşlayın.
3. Kabağı ekleyip 6 dakika pişirin.
4. 1 su bardağı yoğurdu sıcak çorba suyuyla ılıtıp kesilmesin.
5. Yoğurdu tencereye ekleyip kısık ateşte 3 dakika sıcaklığı.
6. Şehriye lapa olmasın diye ocaktan alınca hemen kaselere paylaştırın.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu son aşamada eklemek çorbanın pürüzsüz kalmasını garantiler.

SERVIS ÖNERISI

Küçük bir kase yoğurt, yanında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten · Süt