

Domatesli Arpa Şehriye Çorbası

Toplam 24 dk

Hazırlık · 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

- Domatesleri rendeleyin, arpa şehriyeyi hazırlayın.
- Zeytinyağında arpa şehriyeyi 2 dakika hafif renk alana kadar çevirin.
- Rendelenmiş domatesi ekleyip 3 dakika kaynatarak suyunu yoğunlaştırın.
- Suyu ve tuzu ekleyip çorba şehriye yumuşayana kadar 10-12 dakika pişirin.
- Çorbayı sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi salçayla kıskavurmak çorbanı taneli ama berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakta kasede sunun, üstüne nane serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten