

# 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 tereyağ ile kaynatarak sade ama sıcak çorba yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılı

- Tereyağı eritip arpa şehriyeyi 2 dakika kavurun.
- İsotu ekleyip yağla 20 saniye buluşturun.
- Suyu ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Şehriye yumuşayana kadar çorbayı 10 dakika pişirin.
- Çorbayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

İsotu yağda çok tutmamak için dengeli kalmalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt