

Balıkesir Kabaklı Yoğurtlu Arpa Şehriye

Toplam 28 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk 5 kişilik Kolay ~146 kcal Açılış 5/10

Balıkesir kabaklı yoğurtlu arpa şehriye, kabağ şehriye ve yoğurtla buluşturarak hafif ve kaşıkla yaz yemeği kurar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Şehriyeyi 8 dakika haşlayın.
2. Kabağı ekleyip 6 dakika daha pişirin.
3. Yoğurdu karıştırıp tencereye ekleyin, servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu son aşamada eklemek çorbanın pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt