



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 su bardağı şehriye
- 1 adet acı biber
- 2 adet kırmızı tatlı biber
- 1 adet kabak
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 demet taze soğan
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı soya sos
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

- Öncelikle kabağı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Şehriye ile birlikte biraz suyla pişirin.
- Biberleri ve tavuk etini şeritler halinde doğrayın. Soğanları halka halka doğradıktan sonra bir tencereye sıvıyağla birlikte soğanları, tavuk etlerini, biberleri koyup kavurun.
- Şehriyeleri pişirdiğiniz tencereye kavurduğunuz malzemeyi, soya sosunu ve tavuk suyunu ilave edip, 3 dakika daha pişirin. Üzerin nane serpip servis yapın.