



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARAP AŞI ÇORBASI

3 adet domates
200 gram tavuk kalça
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı arpa şehriye

Tencereye tavuk etini yerleştirin. Üzerine bütün soğanı ekleyip 35 dakika kadar kaynatıp tavuk etinin iyice pişmesini sağlayın. Tavuk etleri dağılıyorsa pişmiş demektir. Tencereden alıp suyunu da süzüp bir kaba alın. Tencerede tereyağını, rendelenmiş domates, salça ve unu kavurun. Üzerine süzülen tavuk suyunu döküp kaynamaya bırakın. Gerekirse üzerine su ekleyin. İçine şehriyeleri de ekleyip pişirmeye devam edin. Şehriyeler pişince üzerine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin. İsteddiğiniz baharatları da katıp sıcak olarak servis yapın.
