



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ŞEHİRİYELİ TAVUK

1 Paket Bizim Mutfak Şehriyeli Tavuk Çorbası
100 gr tavuk göğsü
1 Adet domates
4 Adet taze soğan
1 Yemek Kaşığı Teremyağ
6 Su Bardağı su

Bir tencerede teremyağı eritin. Küçük doğradığınız tavukları ilave edip kavurun . Domatesi soyup küçük doğrayın ve içine ilave edin . Yeşil soğanları da doğrayıp tencereye ilave edin ve hafifçe çevirin . İçine 5 bardak su koyun ve kaynamaya bırakın . Ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile Şehriyeli Tavuk Çorbasını karıştırıp tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın. kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin ve ocağın altını kapatın. Arzuya göre üzerine doğranmış maydanoz ve limon sıkabilirsiniz.