



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI ŞEHİRİYE ÇORBASI

Ayşe Tüter

1 su bardağı şehriye
2 adet kırmızı tatlı biber
1 adet kabak
1 adet tavukgöğsü
1 demet taze soğan
Yonca rendelenmiş domates
3 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı Yonca mısır yağı

Öncelikle kabağı soyup, küçük küpler halinde doğrayalım. Şehriye ile birlikte biraz suyla pişirelim. Biberleri ve tavuk etini şeritler halinde doğrayalım. Soğanları halka halka doğradıktan sonra bir tencereye Yonca ayçiçek yağı ile birlikte soğanları, tavuk etlerini, biberleri koyup, kavuralım. Şehriyeleri pişirdiğimiz tencereye kavurduğumuz malzemeyi, tavuk suyunu ilave edip, 3 dakika daha pişirelim. Üzerine nane serpip, servis yapalım.