



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet tavuk
1 su bardağı şehriye
7 su bardağı su
2 adet yumurta
2 adet limon suyu
Tuz
Karabiber

Tavuğu yedi su bardağı suda haşlayın, etlerini kemiklerinden ayırın. Tavuk suyuna şehriye, tuz ve karabiber ekleyin, şehriye yumuşayınca kadar pişirin. Limon ve yumurtayı ayrı bir yerde çırpın, sıcak çorbadan alarak, terbiyeyi ısıtın ve çorbaya koyun. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.