



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet büyük boy tavuk budu

7 su bardağı su

1 çay bardağı tel şehriye

Tuz

Karabiber

Üzerine:

Pul biber

Tavuk budunu 7 su bardağı su ile iyice haşlayın. Daha sonra tencereden alıp, elinizle çok küçük parçalar halinde didikleyin. Tavuk suyuna tel şehriyeyi katın ve 5-6 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Ardından tavuğu ilave edin ve bir-iki taşım kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın. Bu çorbaya hiç yağ koymadım ama arzu edenler üzerine tereyağı gezdirebilir. Ya da pişirme esnasında içine 1 çorba kaşığı tereyağı koyup 1 taşım kaynatıp servis yapabilir.