



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

250 gram tavuk eti
3 çorba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı su
Yarım su bardağı arpa şehriye
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Tavuk etini küp doğrayın. Sıvıyağı tencereye alıp üzerine tavuk etini katın ve birkaç dakika sote etin. Su, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başlayınca şehriyeyi katın. şehriye yumuşayana dek pişirip ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz ilave edip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024