



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 tavuk budu
1 su bardağı arpa şehriye
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 tutam maydanoz
Tuz, su

Önce tavuklarımızı haşlayın. Tavuk etlerini içinden alıp küp küp doğrayın. Tenceredeki tavuk suyunun içine arpa şehriyeyi ekleyerek pişirin. Çorbayı pişireceğimiz tencerenin içine tereyağını, unu koyup bir dakika kavurun. Üzerine soğuk sütü ve tavuk suyu ile pişirdiğimiz şehriyeyi dökün. Tuzunu, suyunu ayarlayıp içine tavuk etlerini ilave edin. Hep birlikte bir taşım kaynatıp servis edeceğimiz kap içerisine alın. Bir tavada tereyağını, toz biberi kavurup çorbamızın üzerine dökün. Son olarak ince doğranmış maydanozu serpin servis edin.