



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk budu
1 su bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk budu 6-7 bardak suyla yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra didiklenir. Tencereye un ve sıvıyağ konur, unun kokusu gidene kadar kavrulur. Üzerine elde edilen 6 su bardağı tavuk suyu konur. Kaynama noktasına gelince şehriye atılır, 10 dakika haşlanır. Daha sonra hazırlanan tavuk eti atılır. Tuz serpilir, bir taşım kaynatılır.