



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

2 adet tavuk budu
1 çay bardağı tel şehriye
1 adet büyük boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
1 orta boy havuç
Tuz
Karabiber
Süslemek için;
Maydanoz yaprakları

Önce tavuk butlarını iyice yıkayıp, tencereye alın, çorbanın suyunu koyun. Kuru soğanı soyup, yıkayın ve bütün olarak tencereye bırakın. Orta ateşte butlar yumuşayınca dek pişirin. Pişerken üzerinde biriken köpükleri delikli kepçeyle almayı ihmal etmeyin. Ateşten aldığınız tencereyi başka bir tencereye tel süzgeçten geçirerek aktarın. Butlar ılınınca derisini ve kemiklerini ayıklayın. Tencerede süzdüğünüz tavuk suyunu kaynatın. İçine tavla zarı formunda doğradığınız patates ve havucu katın. 5 dakika sonra şehriyesini ve didilmiş tavuk etlerini ekleyin. Patates yumuşayınca, tuzunu ve biberini ekerek, ateşten alın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.