



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

1/4 tavuk göğsü (haşlanmış)
1 su bardağı nohut (haşlanmış)
1/2 su bardağı şehriye
5 - 6 su bardağı tavuk suyu veya su
1 yumurta sarısı
1/4 limon suyu
Tuz
Kırmızı biber
Kuru nane

Haşlanmış tavuk göğsünü didikleyip küçük doğrayalım. Tencereye tavuk suyunu alıp kaynatalım, içine şehriyeleri tavuk etlerini, haşlanmış nohutları tuzu ilave edelim. Çorbayı ateşten almadan 1-2 dakika önce yumurta sarısını, limon suyu ile çırpılarak tencereye azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edelim. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım. Üzerine kırmızı biber ve nane serpererek servis yapalım.