



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 su bardağı tavuk eti (haşlanmış, didilmiş)
1 su bardağı tavuk suyu
5 su bardağı su
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı şehriye
3 yemek kaşığı limon suyu
3-4 dal maydanoz
Tuz

Salçayı, tavuğu, margarini, tavuk suyunu, tuzu ve suyu koyup kaynatıyorsunuz. (ama ben önce margarini tavuk etiyle eritip, salçayla biraz kavurdum. kalanı sonra ekledim.) Su kaynayınca şehriyeyi koyuyor ve şehriye yumuşayınca limon suyu ile ince ince doğranmış maydanozu ekliyorsunuz.