



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

200 gram tavuk göğüs eti
1 adet soğan
4 diş sarımsak
1 çay bardağı tel şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 limon
Bir tutam zerdeçal
Tuz, karabiber
6 su bardağı su

Tencerede tereyağını eritin. Üzerine sarımsak, soğan ve tavuk etini iri parçalara bölüp ekleyin. Suyunu ilave edip kaynatın. Tavuk eti iyice pişince süzün. Suyunu tencereye alıp içine şehriyeleri, didiklenmiş tavuk etlerini ilave ederek pişmeye bırakın. Şehriyeler pişince ocaktan alıp içine baharatları ekleyip karıştırın. Servis yapılırken limon suyu sıkıp sıcak olarak ikram edin.