



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 tavuk göğsü
1 su bardağı şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Yarım limon suyu (1 yemek kaşığı nane)

Tavuk göğsünü bir tencerede bol su ile haşlayalım. Haşlanan tavuk etini iyice didikleyelim. Başka bir tencereye tereyağını koyup eritemiz şehriyeleri ilave edip iyice kavuralım. Haşladığımız tavuğu alıp suyunu şehriyelerin üzerine ilave edelim. Bir kaptan çorbamızın terbiyesini hazırlayalım. Un, limon suyu ve yumurta sarısını iyice çırpalım. Pişmekte olan çorbamıza sürekli karıştırarak terbiyeyi ekleyelim. Didiklenmiş tavuk etini ve tuzunu da koyup çorbamızı bir iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Üzeri için tereyağında naneyi kızdırıp çorbanın üzerine döküp servis yapalım.