



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 adet kabak
- 1 bardak şehriye
- 1 adet acı biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 demet taze soğan
- 3 kaşık sıvıyağ
- 2 kaşık soya sosu
- 3 bardak tavuk suyu
- tuz

Soğanları halka, kabağı kazıyıp küp, biberleri de şerit halinde doğrayarak hazır edin. Tavuk suyunu hazırlayın; tavuk etini de minik parçalara ayırın. Bir tencere içine kabağı ve şehriyeyi koyup 2 bardak su ile kaynatın. Diğer tarafta sıvıyağı kızdırıp soğan ve biberleri sote edin. Tavuğu ekleyip kavurun. Malzeme kavrulunca bunları kabakları pişirdiğiniz tencereye aktarın. Tavuk suyunu ve soya sosunu ilave edin, tuzunu ayarlayarak birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın.