AŞÇIBAŞI ÇORBASI

1 parça tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay bardağı kırmızı mercimek
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı tel şehriye
Çeyrek demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Tavukları 6 su bardağı suda haşlayın. Suyunu bir kenara alıp etini de bir çatal yardımıyla didikleyin.
Yemeklik doğradığınız soğanları tencerede kızdırdığınız yağda kavurmaya başlayın.
Soğanlar yumuşayınca unu ekleyip pembeleşene kadar kavurmayı sürdürün. Ardından salçaları da ilave edin.
Bu esnada mercimekleri yıkayıp tencereye ekleyin. 2 dakika kadar çevirdikten sonra tavuk suyu ve tuzu da ilave edip kapağını kapatın.
Şehriyeleri başka bir tencerede 1 çay bardağı suda haşlayın. Domatesleri küp küp, maydanozları ince ince doğrayın.
Mercimekler pişince pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar el blender?ıyla ezin.
Şehriye, maydanoz, domates ve baharatları da tencereye ekleyip bir taşım daha kaynatın.