



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

### MALZEMELER

1/4 TAVUK GÖĞSÜ (HAŞLANMIŞ)  
1 SU BARDAĞI NOHUT (HAŞLANMIŞ)  
1/2 SU BARDAĞI ŞEHİRİYE  
5-6 SU BARDAĞI TAVUK SUYU VEYA SU  
1 YUMURTA SARISI  
1/4 LİMON SUYU  
TUZ  
KIRMIZI BİBER  
KURU NANE

Haşlanmış tavuk göğsünü didikleyip küçük doğrayalım. Tencereye tavuk suyunu alıp kaynatalım, içine şehriyeleri tavuk etlerini, haşlanmış nohutları tuzu ilave edelim. Çorbayı ateşten almadan 1-2 dakika önce yumurta sarısını, yoğurtla çırparak tencereye azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edelim. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım. Üzerine kırmızı biber ve nane serpererek servis yapalım.

NOT: Arzuya göre çorbanın üzerine kızdırılmış kırmızı biberli yağ gezdirin.