



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKANTA USULÜ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet kalçalı but
- 1 küçük havuç
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı un
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 dal maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Kalçalı tavuk budu düdüklü tencereye konur, üzerine 5 bardak su konur, pim çıktıktan sonra 20 dakika pişirilir. Başka bir tencerede sıvı yağ ve un kavrulur, üzetine rendelenmiş havuç konarak biraz daha kavrulur. Düdüklü tencedeki tavuk alınarak kemikleri ayıklanır, biraz küçük parçalara ayrılır. Tavuğun haşlama suyu diğer tenceredeki havuçlu karışımın üzerine dökülür, tencere ateşe oturtulur. Üzerine arpa şehriye eklenerek bir müddet kaynatılır. Şehriye de piştikten sonra, tavuk parçaları eklenir. Tuz, karabiber, pul biber de katılır, biraz daha kaynatılır. En son ince kıyılmış maydanoz katılır, ateşin altı kapatılır, sıcak servis yapılır.

