



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHRIYE ÇORBASI

- 1 ay bardađı tel Őehriye
- 1 yemek kaŐığı tereyağı
- 1 adet havuç
- 1/4 demet maydanoz
- 4 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 adet haŐlanmış tavuk budu
- 1 ay kaŐığı tuz
- 1/2 çay kaŐığı karabiber

Kabuđunu soyduğunuz havucu ortadan ikiye bölün ve yarım ay Őeklinde doğrayın. Maydanozun yapraklarını ayıklayın. HaŐlanmış tavuk budunu kemik ve derisinden ayırın. Uzun ince Őeritler halinde ditin. Tereyağını bir tencerede eritin. Doğradığınız havuçları 3- 4 dakika kadar kavurun. Sıcak tavuk suyunu ekledikten sonra bir ırpıcı yardımıyla karıŐtırarak tavuk suyunu 5 dakika kadar kaynatın. Tel Őehriyeyi, tuzu ve karabiberi ilave edip, Őehriyeler yumuŐayana kadar çorbayı piŐirin. Yaprak yaprak ayıkladığınız maydanozları ekleyip, karıŐtırdıktan sonra sıcak olarak servis edin.

