



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

2,5 litre tavuk suyu  
2 avuç tel şehriye  
2 adet tavuk göğsü  
2 adet tavuk budu  
2 adet domates  
1/2 demet maydanoz  
1 kaşık tereyağı  
Karabiber  
Tuz

1. Tereyağını eritin.
2. Domatesleri yumuşayana kadar pişirin.
3. Tavukları tencereye alın. Tavuk suyunu ilave edin ve tavuklar yumuşayana kadar pişirin.
4. Tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp tekrar tencereye ekleyin.
5. Şehriye, tuz, karabiber ve haşladığınız domatesleri ekleyip 7-8 dakika pişirin.
6. Maydanozları ekleyin ve servis edin.

