



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://yemek.name>

3 yemek kaşığı tel şehriye
1,5 litre tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy domates ya da 1 yemek kaşığı salça (isterseniz her ikisi de)
Tuz
Karabiber
Maydanoz

1 yemek kaşığı tereyağını tencereye alın, üzerine salçayı ekleyerek kavurun.
Tavuk suyunu ekleyin ve orta ateşte kaynatın.
Kaynayan suya şehriyeleri, tuzu ve isteğe göre tavuk parçalarını korak 15 dakika daha kaynatın.
Servis kaselerine alın üzerine maydanoz serpererek servis yapın.

