



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

2 adet kemikli tavuk baget
1 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı beyaz un
1 yemek kaşığı tereyağı
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı tel şehriye
1 çay kaşığı tuz

Tavukları derin bir tencerede 5 su bardağı suda haşlayın.
Tavuğun etlerini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Suyunu da süzüp bir kenara alın.
Tereyağını ve sıvı yağı tencerede kızdırıp unu yağda kokusu çıkana kadar kavurun.
Üzerine tavuk suyunu sürekli karıştırarak azar azar ilave edin.
Tavuk parçalarını ve şehriyeleri de çorbaya ekleyip şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.
Ardından kaselere bölüştürüp limon suyuyla sıcak servis yapın.

