



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü ya da 2 adet tavuk budu  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı şehriye  
2 yemek tereyağı  
Tuz  
Pul biber  
Karabiber  
Kekik  
Yarım limon

Öncelikle tavuk etini haşlayarak didikleyin. Ardından tencereye tereyağını koyarak eritin. 2 yemek kaşığı unu ilave ederek şehriyeleri de katın. Haşlanan tavuğun suyunu üzerine dökerek iyice karıştırın. Kaynadıktan sonra yarım limonun suyunu tavuklara ekleyin ve kaynatmaya devam edin. Bir başka tavada ise 1 yemek kaşığı tereyağını, tuzu, pul biberi, karabiberi ve kekiği kızdırın. Ardından da çorbaya ilave edin. 1 -2 taşım kaynadıktan sonra çorbanız hazır.

