



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet kemikli tavuk göğsü veya tavuk budu
5 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı un
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı tel şehriye
Tuz, karabiber, pulbiber

Öncelikle tencere üzerini geçecek şekilde tavuk etini biraz tuz ekleyerek haşlayın. Soğuduktan sonra etleri parçalara ayırın ve ayrı bir tabağa koyun. Çorbanızı yapacağınız tencereyi ocağa yerleştirin. Tencereye tereyağını alıp eritin, soğan ince ince doğrayıp kavurun, 1 yemek kaşığı salçayı da ekleyip kavurun. Üzerine un ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra önceden ayırdığınız 5 bardak tavuk suyunu ilave edin. Tel şehriyeleri ilave edin. Tavukları da ekleyin. 10 dakika karıştırarak pişirin. Ardından tuz ve baharatları ekleyerek kapağını kapatın ve dinlenmeye bırakın.

