



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı şehriye
6 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber, limon

Tavuk göğsünü haşlayıp didikleyin ve suyunu süzüp ayırın.
Tereyağını tencerede eritip unu kavurun.
Tavuk suyunu ekleyip karıştırın ve kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Didiklenmiş tavuğu ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın.
Sıcak servis edin, limon sıkabilirsiniz.

