



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 tavuk budu
1.5 çay bardağı arpa şehriye
1 yumurta
8 su bardağı tavuk suyu
1 limon
1 tatlı kaşığı nane
1 çorba kaşığı yağ
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz

- 1- Tavuk budu bir tencereye konur, 5 su bardağı su ve tuz katıp haşlamaya bırakılır. Tavuk eti pişince kepçe yardımıyla tencereden çıkartılır.
- 2- Tenceredeki tavuk suyuna 3 bardak su daha eklenip kaynatılır. Kaynayan suya şehriyeler atılıp pişmeye bırakılır.
- 3- Tavuk budu bıçakla küçük küçük parçalara bölünüp tekrar çorbaya katılır. Şehriyeler pişince çorba ateşten alınır.
- 4- Bir kaptaki limon suyu ve yumurta çatalla iyice çırpılır. Çorba suyundan bir miktar alınıp limonlu karışıma katılıp karıştırılır. Daha sonra bu karışım karıştırılarak çorbaya dökülür.
- 5- Bir tavada yağ kızdırılır. Nane ve kırmızı biber ilave edip ateşten alınır. Yağ çorbanın üzerine dökülür.
- 6- Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Şehriyeli Tavuk Çorbası için tıklayın](#)