



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 tavuk budu
1.5 ay bardađı arpa řehriye
1 yumurta
8 su bardađı tavuk suyu
1 limon
1 tatlı kaşığı nane
1 orba kaşığı yağ
1 ay 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. orba suyundan bir miktar alınıp limonlu karışımaya katılıp karıştırılır. Daha sonra bu karışım karıştırılarak çorbaya dökülür.

5- Bir tavada yağ kızdırılır. Nane ve kırmızı biber ilave edip ateşten alınır. Yađ çorbanın üzerine dökülür.

6- Sıcak olarak servis yapılır.

[ML@ şehriyeli Tavuk orbası için tıkklayın](#)