



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

Malzemeler

1 Tavuk göğsü,
1 orta boy soğan (rendelenmiş),
1 tatlı kaşığı nane,
1 çay kaşığı kekik,
1 silme çaykaşığı tuz,
2 çorba kaşığı Bizim sıvı yağ,
1 tablet Bizim tavuk bulyon
Yarım çay bardağı tel şehriye,
5 bardak su.

Hazırlanışı

Tavuk göğsünü haşlayın ve soğutun. Soğumuş göğsü tel tel parçalayın. Bir tencereye yağı koyup rendelenmiş soğanı, kekik ve naneyi ekleyip 2 dk. kısık ateşte karıştırın. Su, bizim tavuk bulyon ve tuzunu ekleyin. Kaynamaya başlayınca tel şehriye ve tavuğu ekleyin. Şehriyelerimiz pişince çorbamız hazırdır.