



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 kase didiklenmiş tavuk eti
10 bardak tavuk suyu
yarım bardak arpa şehriye
Tuz, karabiber
Limon suyu

Tavuk suyu kaynatılır ve içine didiklenmiş tavuk ve şehriye konur. Tavuğun yağı olduğundan ayrıca yağ kullanılmaz. Tuzu da konup şehriyeler yumuşayana kadar pişirilir. Pişen çorba karabiber ve limon suyu ilave edilerek sıcak yenir. Arzu edilirse 1 limon suyu ve 1 yumurta sarısı iyice çirpılır. Pişmiş çorbaya yavaş yavaş katılarak terbiye yapılır. Terbiyesi konan çorba fazla kaynatılmaz ve hemen tüketilir.

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