



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı margarin  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 su bardağı tavuk suyu  
1 su bardağı su  
3 çorba kaşığı arpa şehriye  
1 adet havuç  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Mısır nişastasını, erittiğiniz margarinde kavurun. Tavuk suyunu ve suyu ilave edin. Su kaynayınca, şehriyeyi ve küp küp doğranmış havucu ekleyin. Tuzunu katın. Şehriyeler iyice pişinceye kadar kaynatmaya devam edin. Karabiberle süsleyerek servis yapın.

---