



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

1.5 çay kaşığı karabiber
1.5 çorba kaşığı tel şehriye
Yarım tavuk
1 küçük domates (kabuğu soyulup ufak kare doğranmış)
1.5 litre su
1/4 demet Maydanoz
1/4 çorba kaşığı limon suyu
2 küçük kuru soğan, soyulmuş
Yeterince tuz

Tavuğu, soğanları ve suyu bir tencereye koyup kaynatın.

Üzerine gelen köpüğü kevgir ile alın ve ağır ateşte pişirin.

Pişen tavuğu soğuk suya çıkarın ve soğuk su ile doldurulmuş bir kap içine koyun, sudan çıkartıp derisini ve kemiklerini ayırıp etlerini lime lime doğrayın.

Tavuk suyunu süzün, içine domates koyup 5 dakika kadar kaynatın. Şehriyesini, tavuğunu ve tuzunu koyup 5 dakika kaynatıp lezzetini kontrol edin. Servis yaparken üzerine maydanoz koyabilirsiniz.