



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

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

Tavuđu, soğanları ve suyu bir tencereye koyup kaynatın.  
Üzerine gelen köpüğu 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.