



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

2 tavuk budu  
1 su b. arpa şehriye  
1 su b. süt  
1 çorba k. un  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba k. tereyağı  
1 tatlı k. toz kırmızıbiber  
1 tutam maydanoz  
Tuz  
Su

Tavuk etlerini haşlayıp küp küp doğrayın. Tavuk suyunun içine arpa şehriyeyi ekleyerek pişirin. Çorbayı pişireceğiniz tencerenin içine tereyağını, unu koyun. Bir dakika kavurup üzerine soğuk sütü ve tavuk suyu ile pişirdiğiniz şehriyeyi dökün. Tuzunu, suyunu ayarlayıp içine tavuk etlerini ilave edin. Hep birlikte bir taşım kaynatıp servis edeceğiniz kabın içerisine alın. Bir tavada tereyağı ve toz biberi kavurup çorbanın üzerine dökün. Son olarak ince doğranmış maydanoz serpip servis edin.