



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

250 gram tavuk eti  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
6 su bardağı su  
Yarım su bardağı arpa şehriye  
4-5 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Tavuk etini küp doğrayın. Sıvıyağı tencereye alıp üzerine tavuk etini katın ve birkaç dakika sote etin. Su, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başlayınca şehriyeyi katın. şehriye yumuşayana dek pişirip ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz ilave edip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024