



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBA

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çay bardağı ev yapımı şehriye
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Nane

Tavuk göğsünü tencereye yerleştirip, üzerini beş parmak geçecek kadar su ilave edin. Ocağa oturtup yumuşayana dek haşlayın. Ocaktan alıp, tavuğu haşlama suyundan çıkarın ve didikleyin. 2 Haşlama suyunu yeniden ocağa oturtup, şehriye ilave edin ve 2 dakika kaynatın. Tavuk etini ekleyip kaynamaya bırakın. 3 Ayrı bir yerde zeytinyağı ve salçayı karıştırarak kavurun. Ezilmiş sarımsak ve nane ekleyip bir-iki çevirin. Daha sonra tencereye ilave edin. Bir taşım kaynatıp servis yapın.

