



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

- 1 Kase önceden haşlanıp didiklenmiş tavuk göğsü
- 1 Küçük boy soğan
- 1 adet havuç
- 1 Yemek kaşığı un
- 1 Çay bardağı tel şehriye
- 1 Diş sarımsak
- 1 Yemek kaşığı tereyağı
- 2 Su bardağı sıcak su
- 4 Su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- Karabiber
- İsteğe göre maydanoz

Derin bir tencerede tereyağını eritip, rendelenmiş havuç, küp doğranmış soğan ve sarımsağı rengi değişip yumuşayana kadar kavuralım.

Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edelim.

Sıcak su, tavuk suyu ve şehriyeleri ekleyip kaynamaya bırakalım.

Ara ara karıştırıp, şehriyeler yumuşadığından emin olalım.

Çorbamız kıvam aldığı anda tuz ve karabiberi ekleyip altını kapatalım.

Arzuya göre ince doğranmış maydanoz ve limon ekleyip servis edebilirsiniz.

Not: Tavuk suyunuzun daha yağlı olmasını arzu ederseniz tavuğunuzu haşlarken derisini de kullanın.

