



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
5 su bardağı su
1 su bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı krema (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

İlk olarak tavuk suyunuzu hazırlayın. Tavuk göğsü veya budunu kaynar suya ekleyin ve pişirin. Sonra tavuk etini suyun içinden çıkarın, didikleyin ve tavuk suyunu süzün. Tavuk suyunu bir kenarda bekletin. Orta boy bir tencereye tereyağı veya sıvı yağı ekleyin. İnce doğranmış soğanı ve sarımsağı tencereye alın ve pembeleşene kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince 1 yemek kaşığı unu ekleyin ve unun kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurmaya devam edin. Kavrulmuş unun üzerine tavuk suyunu ve suyu ekleyin. Sürekli karıştırarak topaklanmamasını sağlayın. Ardından tel şehriyeleri ekleyin ve şehriyeler yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin. Eğer kıvamı çok yoğun olursa, krema ekleyerek istediğiniz kıvama getirebilirsiniz. Tuz ve karabiber ekleyerek çorbanızı lezzetlendirin. İhtiyaca bağlı olarak tuz ve baharat miktarını ayarlayabilirsiniz.

