



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

<https://www.sozcu.com.tr>

4 bardak tavuk suyu (Önceden hazırlayıp buzlukta saklayabilirsiniz)

½ bardak şehriye

2 kaşık un

Limon

Göğüs eti

Tuz

Karabiber

Nane

Pul biber

Tavuk suyunun içine ince bir şekilde didiklediğiniz tavukları koyup kaynatın. Yaklaşık 10 dakika sonra şehriyeleri ekleyin. Bir kâsenin içine unu ve az miktarda suyu koyup topaklanma kalmayana kadar karıştırın. Üzerine de limon suyunu sıkın. Bu karışımı tencereye ilave edin. En son baharatlarını da ekleyerek kısık ateşte kaynamaya bırakın. 5 dakika daha kaynadıktan sonra ocaktan alabilirsiniz.

