



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

Tavuk suyu 2,5 lt
Tel şehriye 2 avuç
Tavuk- göğsü 2 adet
Tavuk- butu 2 adet
Domates 2 adet
Maydanoz 1/2 demet
Tereyağı 1 kaşık
Karabiber
Tuz

Tereyağını eritin.
Domatesleri yumuşayana kadar pişirin.
Tavukları tencereye alın. Tavuk suyunu ilave edin ve tavuklar yumuşayana kadar pişirin.
Tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp tekrar tencereye ekleyin.
Şehriye, tuz, karabiber ve haşladığınız domatesleri ekleyip 7-8 dakika pişirin.
Maydanozları ekleyin ve servis edin.

