



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU

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

1 paket Oba Tel veya Yıldız Şehriye  
2 soğan, soyulmuş ve dilimlenmiş  
2 havuç, soyulmuş ve dilimlenmiş  
3 sap kereviz  
2 defne yaprağı  
2 sap maydanoz  
1 buket garni  
6 tane karabiber, hafif öğütülmüş  
1+1/2 kg'lık tavuk  
3.5 - 5 lt su

Bütün malzemeleri geniş bir tavaya koyun ve kaynatın. Varsa tavuk sakatatları ilave edin, ateşi kısın ve 1/2 saat ağır ateşte pişirin. Tavuğun yumuşak olup olmadığını kontrol edin, suyun içinde soğumaya bırakın. Tavuğu çıkarın, çorba ve soslarda kullanmak üzere tavuk suyunu süzün.

Tavuk şu şekillerde kullanılabilir:

Bacakları ufalanarak soslarda, tavuk çorbalarında, hamurlu salatalarda ve tavuklu lazanyada kullanılabilir.

Göğüs dilimlenerek rayihalı bir sosla servis yapılabilir. Not : Pişmiş tavuğun kalıntıları ile tavuk suyu yapmak için, pişmiş tavuğun bütün artıklarını kullanın. Sıvıyı 2.4 lt'ye indirin.