



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ ÇORBA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet tavuk göğsü  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı arpacık şehriye  
1 su bardağı su  
1 kg. süt  
Tuz  
Tavuk otu

Tavuk eti suda haşlanır. Arpacık şehriye tereyağında kavrulur. Şehriyenin üzerine haşlanan tavuğun suyu eklenir. Pişince süt ve tuz ilave edilir. Tavuk eti parçalanarak içine eklenir. Üzerine tavuk otu ekilir. Sıcak olarak servis yapılır.

