



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAVUK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 7 Su Bardağı su
- 6 Sap maydanoz
- 1 Çay Bardağı arpa şehriye
- 1 Adet Tavuk
- 3 Adet domates (rendelenmiş)

Derin bir tencereye tavuğu ve suyu koyup kaynamaya bırakın. Kaynadığında üzerinde biriken köpüğü bir kevgir yardımıyla alıp atın. Ateşi kısın. Tavuk yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Tavuğu tencerenin içinden alın. Tavuk suyunu bir kenarda bekletin. (Kaynatma işleminden sonra tavuk suyunun 5-6 bardak kalmasına dikkat edin. Tavuk pişerken suyunu çekerse su ekleyebilirsiniz). Ayrı bir tencereye tereyağını koyun. İçine rendelenmiş domatesi ilave edin. 3-4 dakika domatesin çiğ kokusu gidinceye kadar kavurun. Tavuk suyunu ve tuzunu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra şehriyeyi katın ve şehriye yumuşayınca kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Tadını tuzunu kontrol edip ateşten alın. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz ve karabiber serpiştirerek sıcak servis yapın. Tavuk suyu çorbalarda genellikle un kullanılmaz; ama çorbayı kıvamlı seviyorsanız 1 çorba kaşığı unu margarinle sararınca kadar kavurup domatesi ondan sonra ekleyebilirsiniz.