



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

Ümit Usta

1/2 adet piliç göğsü
1 su bardağı arpa şehriye
3 adet domates
1 adet kuru soğan
1/4 paket margarin
Tuz
Karabiber

Piliç etini, dörde böldüğümüz kuru soğan ve 2 litre kadar su ile haşlayalım.

Piliç haşlanınca, suyunu süzüp, ayıralım ve etlerini kemiksiz olarak, ufak ufak didikleyelim.

Margarin yağın tencereye koyup, şehriyeleri ilave edelim. Birazcık kavurduktan sonra, kabuklarını soyup ufak ufak kestiğimiz domatesleri de ilave edip, pişirelim.

Süzdüğümüz tavuk suyunu, tencereye ilave edip, hepsini birden kaynatalım. Şehriyeler pişince, yeterince tuzunu ve karabiberini atıp, didiklediğimiz tavukları da tencereye ilave ederek, bir taşım daha kaynatıp, servis yapalım.