



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA ŞEHİRİYE ÇORBASI

1 adet tavuk budu
1 adet kuru soğan
1 adet küçük havuç
1-2 adet domates
1/2 kupa biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı arpa şehriye
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
Limon

Tavuk budunu tencereye koyun.
Üzerine 5-6 su bardağı su ekleyin ve haşlayın.
Kaynayınca üzerindeki köpükleri alın.
İçine soğan, tane karabiber ve maydanoz saplarını ekleyin.
Bir müddet de bu şekilde pişirin.
Daha sonra tavuk parçalarını çıkarın.
Etlerini kemiğinden ayırın.
Diğer yandan kuru soğanı yağda kavurun.
Salçasını katın.
Kabuklarını soyduğunuz domatesleri ekleyin.
Kupa biber de doğrayın.
Havucu rendeleyin.
Tavuk suyunu süzgeçten geçirin.
Kaynayan suya şehriyeyi atıp pişmeye bırakın.
Şehriyeler yumuşayınca ocağı kapatın.
Üzerine ince ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin.
Sıcak olarak servis edin.
Limonu ise ister tencereye, isterseniz kaselere sıkabilirsiniz.

Not: Çorbanızı arpa şehriyeden yapabileceğiniz gibi tel şehriyeden de yapabilirsiniz. Çorbanızı tavuk suyundan yapmak hem çorbanızın lezzetini arttıracak hem de faydaları artacaktır. Kış aylarının vazgeçilmez çorbaları içerisinde tavuk suyu olan çorbalardır. Hastalıklarla mücadelenizde size küçümsenmeyecek kadar çok destekte bulunur. Şehriyeli tavuk çorbasını terbiyeli de yapabilirsiniz. Bu şekilde de oldukça lezzetli olan çorbanın, kremalı olanları da çok sevilmiştir.



© lezzetler.com tarif no:156071 • adı:Tavuk Suyuna Şehriye Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:32