



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYUNA TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 adet kemikli tavuk göğüs eti
- 1 adet tavuk budu
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ limonun suyu

Tavukları yıkayıp derin bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. Ayıkladığınız soğan ve sarımsakları, soyduğunuz havucu iri parçalayarak tencereye atın. Tavukları kaynamaya bırakın ve kaynadığında kısık ateşte tavuklar kemiklerinden ayrılana kadar pişirin. Etleri sudan çıkarıp didikleyerek ayırın. Tavuk suyunu süzerek çorba tenceresine alın, gerekirse üzerine kaynamış su ilavesi yapabilirsiniz. Kaynayan suya şehriyeleri atın. Şehriyeler yumuşadığında etleri ilave edin. Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın. Kaynayan çorbadan azar azar kaseye alın ve terbiye sosunu yavaş yavaş çorbaya ilave edin. 5 dakika daha kaynattıktan sonra tuzunu ilave edip servis yapın.