



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK SUYUNA TERBİYELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

Dilek Girgin

8 Su Bardağı Tavuk Suyu  
1 Su Bardağı Tel Şehriye  
1 Adet Yumurta Sarısı  
1/2 Adet Limon  
3 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber

Tavuk suyunu bir tencereye alalım. Kaynayınca içine tel şehriyeyi atalım, yumuşayınca kadar pişirelim. Tuzunu ve karabiberini ekleyelim. Bir kâsede yumurta sarısıyla limon suyunu iyice çırpalım. Çorbanın suyundan 4-5 kaşık alıp yumurtalı karışıma yedirelim ve terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya katalım. Bir taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatalım.