



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım paket şehriye
1 tatlı kasığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı yemeklik yağ
100 g tavuk eti
1 tatlı kasığı nane
Yarım limon
Tuz

Bir tencereye yarım çay bardağı yağ konarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kasığı biber ve domates salçası karışımı konur ve kavrulur.

Üzerine çorba kıvamına dek sıcak su konur. Tuz atılır. Ufalanmış tavuk eti konur.Şehriyeler ve tavuk etleri pisene kadar kaynatılır.

Pisince ocaktan indirilir. Yarım limon sıkılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 19.05.2020