



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

100 gr. tavuk göğsü
Yarım su bardağı arpaşehriyesi
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz

Tavuk göğsünü küpler halinde kesip 5 su bardağı su ilave edip haşlayalım.
Ardından tavuk etlerini çatalla su kaynarken içinden alıp lif lif ayırarak tekrar tencerenin içine koyalım.
Kaynayan suya arpa şehriyemizi, salçamızı, yağımızı ve tuzumuzu ilave edip şehriyeler pişinceye kadar altı kısık ateşte pişirelim.
Servis yaparken nane ve limon suyu ekleyebilirsiniz.

