



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

3 tavuk baget  
1 bardak tel şehriye  
2 kaşık sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı salça  
1,5 bardak domates rendesi  
6 bardak tavuk suyu  
Tuz, pul biber, nane

Tavukları haşlayıp didikleyin. Haşladığınız suyu kenara ayırın. Sıvı yağı tencereye alın, kızdırıp salçayı kavurun. Domates rendesini ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve pul biber ilave edip karıştırdıktan sonra tavuk suyunu koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca şehriye ve didiklenmiş tavuk ekleyip şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. Naneyi de ilave ettikten sonra 5 dakika kadar kaynatıp altını kapatın. Dilerseniz naneyle beraber ince kıyılmış maydanoz da ekleyebilirsiniz.

