



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet tavuk göğsü  
1 çay bardağı tel şehriye  
1 adet orta boy soğan  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 adet çarliston biber  
1 adet orta boy havuç  
5 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Maydanoz

Tavuk göğsünü 2 su bardağı suda haşlayın ve sudan çıkarıp, elinizle didikleyin. Kiyılmış soğanı zeytinyağında hafif kavurun. Rendelenmiş havuç ve kıyılmış biberi de ekleyip, 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Tavuğu haşladığınız suyu ve kalan 3 su bardağı suyu ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra tuzunu ve karabiberini ayarlayıp, tavuk eti ile şehriyeyi katın. Kısık ateşte 7-8 dakika pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Kiyılmış maydanoz ekleyip, sıcak olarak servis yapın.

