



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 su bardağı yıldız şehriye
- 1 yemek kaşığı margarin yağı
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet orta boy soğan
- 300 gr tavuk bonfile eti
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet orta boy domates
- 3 adet çekirdekleri alınmış yeşil biber
- Az miktar tuz
- Az miktar pul biber
- Zerdeçal
- Karabiber
- 1 tutam maydanoz yaprağı

Öncelikle tavuk bonfile etleri derin bir tencerede, üzerlerini kapatacak kadar su eklenerek haşlanır. Haşlanan etler süzgeç yardımıyla sudan alınarak bir kenara ayrılır. Kalan tavuk suyu da çorba sosu için ayrı bir yere konulur. Margarin yağı ile ayçiçek yağı karıştırılarak ayrı bir tencereye konulur ve ısıtılmaya başlanır. Yağ erirken kuru soğan ve çekirdekleri alınmış yeşil biber ince bir şekilde doğranır. Öncelikle kuru soğan bir dakika orta ateşte sotelenir, sonra biber ve rendelenmiş havuç eklenir, son olarak un ve salça da eklenerek çırpıcı ile karıştırılarak bir süre kavrulur. Az miktar soğuk su ve tencerede kalan tavuk suyu da eklenerek çorba koyuluğu kıvamına getirilir. Daha sonra domateslerin dış kabukları soyularak sosa rendelenir. Tavuk etleri de ince parçalara ayrılarak ağır ateşte kaynayan çorba sosuna eklenir. Bu sırada yıldız şehriyeler, teflon tavada az miktar ayçiçeği yağında ağır ateşte pembe renk alana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Kavrulan şehriyeler çorba sosuna eklendikten sonra tuz ve baharatlar da ilave edilerek 10-15 dakika kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir. Çorbanın üzeri maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak servis yapılır.