



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI

- 1 parça beyaz et
- 2 domates
- 2 sivribiber
- 1 çay bardağı şehriye
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 5 su bardağı su (1 bardağı tavuk suyu olabilir)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 çay kaşığı tuz
- 3-4 dal kıyılmış maydanoz
- Çeyrek limon

Domateslerin kabuğu, soyulur. İnce ince küp şeklinde doğranır. Biberlerin çekirdeğini çıkarılır, halka halka kıyılır. Tencereye sıvı yağ koyulur, beyaz et çimdiklenir ve bu yağda hafif pembeleşinceye kadar sote edilir. Ardından domates ve biberi ekleyip iyice sote edilir. Beş bardak suyu, tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra, kaynatılır, şehriyeleri atılır. Yarım saat pişirilir. Servis yaparken ince kıyılmış maydanoz ve limonu ilave edilir.

