



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ŐEHRIYE ŐORBASI

2 tavuk budu  
1 su bardađı arpa Őehriye  
1 su bardađı sŭt  
1 Őorba kaŐığı un  
2 Őorba kaŐığı sıvı yağ  
1 Őorba kaŐığı tereyağı  
1 tatlı kaŐığı toz kırmızıbiber  
1 tutam maydanoz  
Tuz, su

Őnce tavuklarımızı haŐlayın. Tavuk etlerini ićinden alıp kŭp kŭp dođrayın. Tenceredeki tavuk suyunun ićine arpa Őehriyeyi ekleyerek piŐirin. Őorbayı piŐireceđimiz tencerenin ićine tereyađını, unu koyup bir dakika kavurun. Őzerine sođuk sŭtŭ ve tavuk suyu ile piŐirdiđimiz Őehriyeyi dŐkŭn. Tuzunu, suyunu ayarlayıp ićine tavuk etlerini ilave edin. Hep birlikte bir taŐım kaynatıp servis edeceđimiz kap ićerisine alın. Bir tavada tereyađını, toz biberi kavurup Őorbamızın ŭzerine dŐkŭn. Son olarak ince dođranmıŐ maydanozu serpin servis edin.