



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŐEHRIYE ŐORBASI

200 gram tavuk ggs eti
1 adet sođan
4 diŐ sarımsak
1 Őay bardađı tel Őehriye
2 Őorba kaŐıđı tereyağı
1 limon
Bir tutam zerdeŐal
Tuz, karabiber
6 su bardađı su

Tencerede tereyağını eritin. zerine sarımsak, soğan ve tavuk etini iri parŐalara bölüp ekleyin. Suyunu ilave edip kaynatın. Tavuk eti iyice piŐince szn. Suyunu tencereye alıp iŐine Őehriyeleri, didiklenmiŐ tavuk etlerini ilave ederek piŐmeye bırakın. Őehriyeler piŐince ocaktan alıp iŐine baharatları ekleyip karıŐtırın. Servis yapılırken limon suyu sıkıp sıcak olarak ikram edin.