



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ŞEHİRİYELİ ÇOCUK DOSTU ÇORBASI

### Malzemeler

- 1 adet tavuk göğsü (ortadan ikiye bölünüp içleri çıkarılmış)
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 tutam tuz ve karabiber (tatlandırmak için)
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

### Hazırlanışı

Öncelikle tavuk göğüslerini ayrı tencerede haşlayın. Suyunu hiç dökmeden süzün ve kenarda bekletin. Haşlanan tavuk göğüslerini elinizle küçük parçalar haline getirin. Kenarda beklediğiniz tavuk suyunu kaynatıp içine göğüs parçalarını ve şehriyeyi dökün, tuzu da ilave edin. Bu arada tavanın içinde yağı karabiber ve nane ile karıştırarak kızdırdıktan sonra şehriyeleri de pişen çorbaya dökün.