



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet tavuk göğsü
1 çay bardağı tel şehriye
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet yeşil biber
1 adet havuç
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Maydanoz

Tavuk göğsünü 2 su bardağı suda haşlayın, etlerini ince ince didikleyin.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Havuçları rendeleyin.
Biberleri ince ince kıyın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Soğanlara havuç ve biberleri de ilave edin ve 1-2 dakika daha kavurun.
Salçayı da ilave edip kokusu iyice çıkana kadar çevirin.
Tavuğun haşlama suyunun yanı sıra 3 su bardağı daha suyu tencereye ekleyin.
Kaynamaya başladığında tavuk etlerini, şehriyeyi, tuzu ve karabiberi de ilave edip kısık ateşte şehriyeler şişene kadar pişirin.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

