



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

3 adet bağıet tavuk  
1 su bardağı tel şehirye  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı salça  
6 su bardağı tavuk suyu  
1,5 su bardağı domates rendesi  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Kuru nane

Öncelikle tavuk bağıetleri haşlayın.  
Ilınınca didikleyin.  
Çorbayı pişireceğiniz tencereye zeytinyağı ve tereyağını alın.  
Salça ekleyip, kavurun.  
Rendelenmiş domatesleri de ilave edin.  
Suyu çekene kadar pişirin.  
Tuz, kırmızı toz biber, ve karabiberi ekleyin.  
Daha sonra tavuk suyunu ilave edin.  
Kaynayana kadar bekleyin.  
İyice kaynayıncaya tel şehirye ve didiklediğiniz tavukları aktarın.  
Şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.  
Kapatmaya yakın kuru nane serpin.

Not: Tel şehiryeler çabuk pişer. O yüzden çorbanızı kapatmadan ara ara kontrol edin. Çok fazla hamurlaşmasın.

