



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

Serpil Sümer

2 adet tavuk göğsü (haşlanmış ve didiklenmiş)

6 su bardağı tavuk suyu

1 çay bardağı tel şehriye

1 çay kaşığı tuz

Terbiyesi için:

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı un

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı nane veya maydanoz

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızı biber

Tavuk göğsü veya tavuk budu haşlanır ve didiklenir. 7 bardak tavuk suyu kaynatılır ve kaynayınca şehriye eklenir. Şehriyeler yumuşayınca didiklenmiş tavuk etleri de ilave edilip 10 dakika pişirilir. Derince bir kasede yumurta sarısı, yoğurt ve un tamamen karışana kadar çırpılır. Tencereden bir kepçe tavuk suyu kaseye alınır ve yavaş yavaş terbiyeye karıştırılır. Sonra biraz daha tavuk suyu alınır ve karıştırılır, işlem tekrar edilir. Böylece terbiye tavuk suyu ile iyice iltılmış olur. Sonra terbiye tencereye ağır ağır eklenir ve kesilmemesi için hızla karıştırılır. 5 dakika daha pişirilir. Tuzuna bakılır ve ocaktan alınır. Üzerine yağda kızdırılmış nane, maydanoz veya kırmızı biber dökülerek servis yapılır.

