



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELŞEHRIYELİ TAVUK ÇORBASI

- 1 adet tavuk göğüsü
- 1.5 litre su
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 1 kaşık un
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Tavuk ve suyunuzu çorba tencerenize alın. tuzu ekleyip, tavuğuzu haşlayın (15-20 dk).Tavuğu haşlama suyundan çıkarın, soğutun. Eti kemiklerinden ayırın, küçük doğrayın ve ince liflere ayırın. Tavuk suyunuzu tekrar ateşe alın, sıcak bir bardak su ve tavuk etlerini ekleyin, kaynayınca şehriyeleri ekleyerek karıştırın. Diğer yandan küçük yanmaz tavanızda 1 kaşık unu kavurun, bir kasede yumurta sarısı, un ve suyu iyice çırpın. Çorbanıza alıştırmak için bir kepçe kaynayan sudan terbiyenize ekleyin, iyice karıştırın. Kaynayan tavuk suyuna; terbiyeyi, ince akıtarak ve çorbanızı karıştırarak ekleyin. 2 dk kadar orta hararetle ateşte kaynatıp, tuz ve karabiberini kontrol edin, ateşten alın.