



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

Ümit Usta

1/2 adet piliç göğsü
1 su bardağı arpa şehriye
3 adet domates
1 adet kuru soğan
1/4 paket margarin
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu

Piliç etini, dörde böldüğümüz kuru soğan ve 2 litre kadar su ile haşlayalım.

Piliç haşlanınca, suyunu süzüp, ayıralım ve etlerini kemiksiz olarak, ufak ufak didikleyelim.

Margarin yağın tencereye koyup, şehriyeleri ilave edelim. Birazcık kavurduktan sonra, kabuklarını soyup ufak ufak kestiğimiz domatesleri de ilave edip, pişirelim.

Süzdüğümüz tavuk suyunu, tencereye ilave edip, hepsini birden kaynatalım. Şehriyeler pişince, yeterince tuzunu ve karabiberini atıp, didiklediğimiz tavukları da tencereye ilave ederek, bir taşım daha kaynatalım.

Terbiyesi için, 2 adet yumurta sarısını, 1/2 adet limonun suyu ile çırpıp, kaynamakta olan çorbadan 1 kepçe alarak, terbiyeye ilave edelim. Karışımı tekrar çorbaya ekleyerek, servis yapalım.