



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI



1 adet tavuk göğsü
1,5 çay bardağı yıldız şehriye
1 çay bardağı un
8 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk göğsü haşlanır. Daha sonra kemiklerinden ayrılır ve küçük parçalara bölünür.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca un eklenir. Unun kokusu gidene kadar birkaç dakika kavrulur.
- # Üzerine tavuk suyu eklenir. Kaynamaya başlayınca şehriye katılır, 10 - 12 dakika kaynatılır.
- # Daha sonra çorbaya parçalara ayrılmış tavuk eti ve tuz katılır. Ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirilir, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Arzuya göre şehriyeli tavuk çorbasına 2 diş dövülmüş sarımsak eklenebilir.