


# Tavuklu Şehriye Çorbası

**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü (haşlanmış ve didiklenmiş)
- 1 çay bardağı arpa veya tel şehriye
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 limon suyu

---

## Yapılışı:

### 1. Tavukları Haşlama:

- Tavuk göğsünü 4 su bardağı su ile haşlayın.
- Haşlanan tavuğu didikleyin, suyunu süzerek saklayın.

### 2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyerek soteleyin.
- Tavuk suyunu ve ekstra 1 su bardağı suyu ekleyin.
- Kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyin ve **orta ateşte 10 dakika pişirin**.
- Didiklenmiş tavukları ekleyin, tuz ve baharatları ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

### 3. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **tavuk haşlarken içine defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı