



HIRAZIN  
MUTFACI



## 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.**