

# Şehriye Çorbası

Toplam 25 dk

Hazırlık - Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

Tel şehriye, domates ve tavuk suyu ile yapılan tavuk çorbası.

## Malzemeler

- 1 çay bardağı Tel şehriye
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Nane

## Yapılışı

- Sıyık yağda salça ve rendelenmiş domatesi 5 dakika pişirin.
- Tavuk suyunu ekleyip kaynamaya bırakın.
- Şehriye, tuz ve naneyi ekleyin.
- Şehriyeler yumuşayana kadar 12-15 dakika pişirin.
- Şehriye Çorbası kaselelere alıp buhar üstüdeyken sofraya getirin.

### PÜF NOKTASI

Şehriyeyi ekledikten sonra sızdırılmadan eşit pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve karabiberle servis edin.

## Alerjenler

Gluten