



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Şəhriyəli Toyuq Çorbası

Şəhriyəli Tavuk Çorbası



- 1 Ədət toyuq sinəsi
- 1,5 Çay stəkani ulduz şəhəriyə
- 1 Çay stəkani un
- 8 Çorba qaşığı duru ıyağ
- 8 Su stəkani toyuq suyu
- 1 Şiriniyyət qaşığı duz

- # Toyuq sinəsi qaynadılar. Daha sonra sümüklərindən ayrılır və kiçik parçalara bölünər.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə un əlavə olunur. Unun qoxusu gedənə qədər bir neçə dəqiqə qovrulur.
- # Üzərinə toyuq suyu əlavə olunur. Qaynamağa başlayınca şəhəriyə qatılar, 10 - 12 dəqiqə qaynadılar.
- # Daha sonra şorbaya parçalara ayrılmış toyuq ətə və duz qatılar. Hər dəqiqə qarışdıraraq 10 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınır.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Arzuya görə şəhriyəli toyuq şorbasına 2 diş döyülmüş sarımsaq əlavə oluna bilər.