

Meyaneli Tavuk Corbasi

Malzemeler

1 adet haslanmis kalcali tavuk but

8 su b. tavuk suyu

3 yemek k. tereyagi

4 yemek k. un

Bir tutam tuz

Yapilisi

Tavuk budun derisini ve kemiklerini ayirip ince ince didikleyin.

Tereyagi tencereye alin ve eritin. Eriyen tereyaginin uzerine unu ekleyip kokusu cikincaya kadar kavurun.

Unun uzerine azar azar tavuk suyunu dokun bir yandan da cirpici yardimiyla hizlica karistirin.

Tum tavuk suyu bitince didiklediginiz tavuk etlerini corbaya ekleyin.

Tuzunu ekleyip orta ateste 10 dK. daha karistirarak pisirin.

Dilerseniz tereyaginda pul biberi yakarak corbaniza gezdirebilirsiniz.