

## Nohutlu Tavuk Corbasi

### Malzemeler

3 yemek kasigi tereyagi  
400 gram tavuk gogsu  
3 yemek kasigi un  
6 su bardagi su  
1 su bardagi onceden haslanmis nohut  
Haslanan tavuk goguslerinin suyu ( tavuk bulyon kullanilabilir)  
Karabiber  
Kekik  
Tuz  
1 paket krema

### Yapilisi

Tavuk gogusleri ayri bir tencerede haslanir. Suyu corbada kullanmak icin bir kenara ayrilir. Daha sonra corbayi yapacagimiz tencereye 3 yemek kasigi tereyagi konulur. 3 yemek kasigi un tereyaginun uzerine eklenip kokusu cikana kadar iyice kavrulur. Tavuklar da karisima eklenip kavrulur. Karisima 6 su bardagi sicak su eklenir ve karistirmaya devam edilir. Tavuk suyu ve haslanmis nohutlar da eklenir ve karisim koyulasana kadar karistirilir. En son olarak krema ve baharatlar eklenir ve corbamiz biraz daha kaynatilir. AFIYET OLSUN:)