

Sarimsakli Tavuk Corbasi

Malzemeler

1 kilo kemiksiz tavuk eti
3 corba k. yogurt
2 corba k. un
1 yumurta
2 dis sarimsak
2 corba k. tereyagi
Tuz, pul biber ve nane

Yapilisi

Tavuk etini tencerede haslayin. Etler pistiginde, etleri tencereden alip sogutun ve minik minik dograyin. Un, yogurt, yumurta ve 2 corba kasigi tavuk suyunu cirpip karistirin. Tavugu pisirdiginiz suya unlu karisimi yavas yavas ekleyip karistirin. Sarimsaklari ezin. Dogranmis tavuk ve sarimsagi ekleyip, kaynatin. Tereyagini eritip, pul biber ve naneyi ekleyin. Corbanin uzerine hazirladiginiz sosu koyup karistirin ve servis edin.