

Sebzeli Cin Corbasi

Malzemeler

1 adet tavuk gogus eti
2 adet havuc
1 adet kabak
1 adet pirasa
1 su bardagi
1 yemek kasigi sivi yagi
1 yemek kasigi zencefil
1 cay kasigi bugday nisastasi
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Oncelikle sebzeleri yikayalim. Kabak, pirasa ve havucu kibrit copu kalinliginda kiyalim. Tavaya sivi yagi ve dogradiginiz sebzeleri koyup, 5 dakika soteleyelim. Ustune tuz serper gibi nisastayi serpip 6 bardak su ve zar seklinde dogranmis tavuk etlerini koyup, corbayi 20 dakika kaynatalim ve zencefili koyup karistirip, 10 dakika kaynatalim. Corbanin suyu azalirsa su ilave edebilirsiniz. ellerimize saglik