

Sehriyeli Tavuk Corbasi

Malzemeler

1 cay bardagi arpa sehriye

1 adet tavuk gogsu

3 yemek kasigi siviyağ

Tuz

Yapilisi

Tavuk gogsunu, 4 bardak suyla haslayip, tel tel ayirin.

Baska bir tencereye, 3 yemek kasigi siviyağ koyup, sehriyeyi rengi donene kadar kavurun.

Sehriyeyi kavurduktan sonra, tencereye tavuk suyunu ve 1 bardak sicak suyu azar azar ilave ettikten sonra tuzunu ekleyin.

Corba kaynadiktan sonra, tavuk etlerini ekleyip, 10 dakika daha kaynatin.

Sicak servis edin.