

## Sehriyeli Tavuk Corbasi

### Malzemeler

1 adet derisiz tavuk gogus eti  
3 bardak tavuk suyu  
1 adet orta boy sogan (ince dogranmis)  
3 dis sarimsak (ince dogranmis)  
3 yemek kasigi zeytinyagi  
50 gr. tel sehriye  
1 adet kucuk boy patates (soyulmus; ufak kup dogranmis)  
1/2 adet havuc (soyulmus; ufak kup dogranmis)  
2 dal maydanoz (ince dogranmis)  
1/2 adet limonun suyu  
Tuz, karabiber

### Yapilisi

Zeytinyagini duduklu tencereye koyun; sogan ve sarimsagi ilave edip harli ateste soteleyin. Pembelestikten sonra tavuk suyunu, tavuklari, patatesleri ve havuclari ekleyin. Tencerenin kapagini kapatın.duduklu tencerenin kapagini kapatip 10 dakika pisirin.Tavuklari disari alin, sehriyeyi katip duduklu tencerenin kapagini kapatın. (Sehriyeler kendi sicakligi ile pisecektir.) Oda sicakligina gelen tavuklari didikleyin ve corbaya ilave edin. Corbayi kapagi acik bir sekilde isitin. Tuz, karabiber, maydanoz ve limon suyu ile tatlandirip servis yapin.