

Tavuk Corbasi

Malzemeler

- 1 adet kemikli tavuk gogsu
- 2 kahve fincani un
- 2 kahve fincani yogurt
- 2 adet yumurta sarisi
- 1 Buyuk Boy Limon Suyu
- 4-5 dis sarimsak
- Sos icin:
- 2 corba kasigi tereyagi
- 1 tatli kasigi pulbiber

Yapilisi

Tavuk eti suda haslanir, haslanan tavuk eti sudan cikartilip didiklenir. Yumurta sarisi, un ve limon suyu ile terbiye hazirlanir. Tavuk suyuna karistirilarak yedirilir.

Didiklenmis tavuk etleri ve dovulmus bol

sarimsak eklenir. Karistirilarak bir iki tasim kaynatilir. Yag tavasinda eritilen tereyaginda biber yakilir ve corbanin uzerine gezdirilir.