

Tavuk Suyu Ile Arpa Sehriyeli Corba

Malzemeler

Yarım cay bardagi sivi yag

2 yemek kasigi un

2 cay kasigi kuru nane

2 yemek kasigi domates salcasi

2 cay bardagi arpa sehriye

1-1,5 cay kasigi tuz

2 su bardagi tavuk suyu

6 su bardagi su

Yapilisi

Tencereye yag ve unu koyun.Unu kokusu cikana kadar 2-3 dk karistirin.Kuru naneyi ekleyin karistirin.Nane hafif koku verince (yakmadan) salcayi ekleyip karistirin.Sehriyeleri ve tuzu ekleyin.Karistirip tavuk suyunu ve suyuda ilave edip orta ateste pisirin.Kaynadiginda altini kisin.Sehriyeler yenebilir yumusakligina geldiginde ocagi kapatın.Koyu ise bir su bardagi kaynar su ekleyebilirsiniz.

Tavuk suyunuz yoksa bir adet tavuk bulyon kullanabilirsiniz. Bulyon kullanırsanız su miktarını biraz daha arttırmanız gerekebilir.