

Tavuklu Paca Corbasi

Malzemeler

1 adet haslanmis didiklenmis tavuk gogsu
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi margarin
5 su bardagi tavuk suyu
1/2 limon suyu
4-5 dis dovulmus sarimsak
2 cay kasigi pul biber
1 yemek kasigi margarin
tuz

Yapilisi

Oncelikle 2 corba kasigi margarini bir tencerede eritelim. Icine 2 yemek kasigi un ilave edilerek hafifce sararincaya kadar kavrulur ve sogumaya birakilir. Haslanmis tavuk gogsu didiklenerek kucuk parcalara ayrilir.5 su bardagi tavuk suyu ve tavuk etleri una eklenerek topaksiz kivama gelinceye kadar karistirilir. Corba kaynayincaya kadar surekli karistirmaya devam edilir.. Corbanin inmesine yakin ezilmis sarimsak, tuz ve yarim limon suyu eklenir.1 corba kasigi margarin kucuk bir tavada kizdirilarak icine 2 cay kasigi kirmizi pul biberi eklenir fazla yakmadan 1-2 kez cevrilip, corbanin uzerine gezdirilir. Corba maydanoz yapraklari ile suslenerek sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik..