

Tavuklu Paca Corbasi

Malzemeler

300-350 gr. haslanmis tavuk eti
3 bardak (cup) tavuk suyu
3 bardak (cup) sicak su
1-2 yemek kasigi siviya
1 tepeleme yemek kasigi un
3-4 dis dovulmus sarimsak (tercih)
1 yumurta
1 limon
suslemek icin pul biber ve nane

Yapilisi

Corbaya on hazirlik olarak bir butun tavugu veya kemikli bir parca gogusu duduklu tencerede haslayin. Suyunu ve etlerini kemiklerinden ayirarak kucuk kucuk parcalayin. Corbanin yapimi icin tencereye siviya koyun. Unu ekleyerek biraz kavurun. Uzerine tavuk suyunu karistirarak ekleyin. Unun topaklanmaması icin suyu azar azar ve mutlaka karistirarak koyun. Son olarak sicak suyu ekleyin ve kaynamaya birakin. Kaynayınca parcalara ayirdiginiz tavuk etini ekleyin.

Diger yanda limonun suyunu sikin. Bir kaseye yumurtayı kirin ve guzelce cirpin. Limon suyunu yavas yavas yumurtaya ekleyerek cirpmaya devam edin. Tercihinize gore dovulmus sarimsakları ekleyin ve iyice karistirin.

Kaynamakta olan corbanin suyundan bir kepce alin ve hizla karistirmaya devam ettiginiz yumurta ve limona azar azar ekleyin. Yumurtanın kesilmemesi icin cirpma islemini oldukca hizli ve su ekleme islemini de bir o kadar yavas yapmalisiniz. Corbanin suyundan bir kepce daha alin ve yine karistirarak yumurtalı karisima ekleyin. Burada amac yumurtalı karisimi corbanin sicakligina getirmek... Son olarak corbanin suyundan eklediginiz yumurtalı karisimi yine karistirarak yavas yavas corbaya ekleyin. Karisimi corbaya doker dokmez corbanin rengi beyazlasacaktır. Bir tasim kaydattiktan sonra corbaniz servise hazır hale gelecektir. Uzerini dilediginiz gibi susleyerek servis yapabilirsiniz...