

Tavuklu Sehriye Corbasi

Malzemeler

5 su bardagi su
Yarim cay fincani tel sehriye
2 corba kasigi un
Yarim su bardagi haslanmis nohut
1 kase haslanmis tavuk gogus eti
3 yemek kasigi tereyag
2 yemek kasigi domates salcasi
1 tutam maydanoz
Tuz

Yapilisi

Oncelikle, kaynamis tavuk suyuna sehriyelerimizi ekliyoruz. 2 corba kasigi unu ekleyerek, bir yandan corbayi karistirarak ilave ediyoruz. Corbamizin topaklanmaması için karistirmaya devam ediyoruz. Ardından didiklenmis tavuk etlerini ve haslanmis nohutlarimizi ekliyoruz. Ayri bir yerde tereyagini eritip, salcayi ve tuzu ekleyip kavuruyoruz. Salcali sosumuzu corbaya katiyoruz ve bir sure daha kaynattiktan sonra corbamiz hazır hale geliyor. Uzerine ince kiyilmis maydanozla servis edebilirsiniz.