

## Tel Sehriyeli Tavuk Corba

### Malzemeler

Tavuk eti

1 adet havuc

Maydanoz

Yesil sogan

1 yemek kasigi tereyagi

Tel sehriye

Terbiyesi icin;

1 yemek kasigi un

5-6 yemek kasigi yogurt

1 adet yumurta

### Yapilisi

Oncelikle tavuk etlerinizi pisene kadar kaynatin. Kaynadiktan sonra bir kabin icine alarak didikleyin.

Daha sonra etlerinizi kaydattiginiz tencerenin icindeki tavuklu su azaldiysa 1-2 su bardagi daha su ekleyin ve kaynamaya birakin. Kaynarken 2 tane yesil taze sogani kucuk bir sekilde icerisine dograyin. 1 adet havucu rendeleyin ve 1 corba kasigi tereyagi ile birlikte tencereye ekleyin. Daha sonra suyun miktarina gore 2-3 avuc tel sehriyeyi ve etlerinizi de ekleyin. Tel sehriyeler pisene kadar 10-15 dakika kadar bekleyin. Pistikten sonra atesin altini kisin ve bir avuc maydanozu kiyarak uzerine ekleyin.

Unu az miktar suyla topaklanmaması icin iyice karistirin. Sonra icerisine 1 adet yumurta ve en son olarak 5-6 corba kasigi yogurdu da ekleyerek iyice cirpin. Corbaniz biraz soguduktan sonra terbiyeyi icine dokun. Afiyet olsun:)