



HERSE (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tavukgöğsü 3 Adet
Yarma 25 Gr.
Tavuk suyu 6 Su bardağı
Tuz
Tereyağı

Tavukgöğsü haşlanır. Suyu süzülür. Tavukgöğsü incecik bir şekilde parçalanır. Yarmaya et suyu konularak orta ısıda karıştırılarak pişirilir. Tuz ve göğüs parçaları ilave edilip karıştırılarak pişirilir. Üzerine tereyağ gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

