



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

1 litre beyaz tavuk suyu
100 ml. krema
50 gr pişmiş beyaz tavuk eti
500 gr tavuk kemiği
60 gr tereyağı
60 gr un

Tereyağı ve undan sarı meyane yapın.

Tahta kaşıkla devamlı karıştırıp tavuk suyunu ekleyin.

Kemikleri haşlayın, süzün, çorbaya katın. Çorbayı bir taşım kaynatın, tuz biber ekip 45 dakika kısık ateşte kaynatın. Süzgeçten geçirip temiz bir tencerede tekrar kaynatın ve kremayı çorbaya ekleyin.

Tavuk etini ince ince doğrayın, ısıtıp çorbaya ekleyin.

