



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

Ayşe Tüter

2 çorba kaşığı un
1 adet haşlanmış tavuk göğsü veya iki but
2 çorba kaşığı yağ (arzuya göre ne kullanıyorsanız)
2 su bardağı süt
2 su bardağı tavuk suyu
Kırmızı biber
1 çay bardağı krema
1 yumurta sarısı
1 limon suyu
Tuz

Tencereye 2 çorba kaşığı un, 2 kaşık yağ koyup soteleyin. Unun rengini sarartmadan küçük küçük doğradığınız tavuk etlerini ilave edin, birkaç kez çevirin. Süt ve tavuk suyunu ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Yumurta sarısını, kremayı, limon suyunu bir kaptan çırpın çorbanın suyundan ilave ederek karıştırın. Yavaş yavaş tencereye aktarın, bir iki taşım daha kaynatın ocaktan alın. Tuz, kırmızı biber koyarak servis yapın. Arzuya göre dereotu da koyabilirsiniz.