KREMALI TAVUK ÇORBASI

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı un
2+1/2 su bardağı tavuk suyu
2+1/2 su bardağı süt
250 gr tavuk eti (haşlanıp, küçük parçalara doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, tahta kaşıkla unu katarak, pürtüksüz bir bulamaç elde edinceye kadar karıştırınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, tavuk suyunu ve sütü ekleyiniz. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tavuk parçaları, tuz ve biberi katınız. Ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Küçük bir kasede yumurta sarılarını ve kremayı çatalla karıştırınız. Tenceredeki çorbanın suyundan 3 çorba kaşığı katıp, bu karışımı çorbaya ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, hafifçe ısıtınız (çorba sıcak olmalı ama kaynamamalıdır). Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşalttıktan sonra, maydanoz serperek servis ediniz.

Not: Kremalı tavuk çorbası, kalmış tavuk parçalarının değerlendirildiği hazırlanmadı kolay bir çorbadır. Kullanılan tavuk suyu kemik ve derilerden de alınabilir. Bunun için tavuğun kemiklerini ve derisini büyük bir tencereye koyup, su ile örtünüz. Suyu kaynatıp, ateşi iyice kısarak 1 saat kaynatınız. (Pişme süresince kemiklerin suyla örtülü olmadı gerektiği için, gerektikçe su eklemek gerekir.) Tencereyi ateşten alıp, tavuk suyunu bir kaseye süzünüz (süzgeçte kalan kemik ve derileri atınız). Hemen kullanmıyacaksınız, soğutup üstünü örterek buzdolabına koyunuz. İki gün içinde kullanmazsanız, kullanacağınız zaman yeniden kaynatınız.

© lezzetler.com tarif no:69136 • adı:Kremalı Tavuk Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:31