



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ PİLİÇ ÇORBASI

- 1 - 1,5 kg. yarım piliç
- 2 adet soğan, dörde bölünmüş
- 2 diş sarımsak, doğranmış
- 2 adet havuç, doğranmış
- 2 pırasa, dilimlenmiş
- 2 kereviz adet kereviz yaprağı, doğranmış
- 75 gram tereyağı
- 50 gram sade un
- 2 yumurta sarısı
- 125 ml krema
- Tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı maydanoz, doğranmış

Tencereye piliç etini koyup su ile doldurun. Soğan, sarımsak, havuç, pırasa ve kerevizi ekleyin, kaynamaya bırakın. Kapağını kapatıp ağır ateşte etler pişene kadar bir buçuk saat pişirin. Daha sonra ateşin üzerinden alıp etlerin derilerini soyun ve doğrayın.

Etlerden arta kalan suyu süzgeçten geçirip ayırın.

Temiz bir tavada tereyağını eritin ve unu ekleyip karıştırın. İyice kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin, süzölmüş et suyunu da ekleyip, ağır ateşte pişirin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Yumurta sarılarını ve kremayı ise ayrı bir kaptan çırpıp, bu karışıma ekleyin. Tekrar ateşin üzerine koyun, derileri alınmış ve doğranmış etleri ateşte pişen karışıma ilave edin, maydanoz serpip servis yapın.

Tavuk çorbasının kremi:

Tereyağı ve un karışımının renklenmemesi için, 1 dakikadan fazla olmamak kaydıyla pişirin. Yumurta sarılarını kremaya servisten hemen önce ekleyin.

