# KREMALI TAVUK ÇORBASI

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler
300 gr bonfile tavuk eti
100 gr (Yarım paketten daha az) margarin
1 çorba kaşığı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 litre süt
1 kaşık krema
1 bardak su
1 adet tavuk bulyon
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet defneyaprağı
1 adet havuç
1 tutam ince kıyılmış dereotu
Bir tutam tuz
karabiber
pul biber

Hazırlanışı

Çukur bir tencereye tavuk etleri, kuru soğan, havuç, defneyaprağı konur. Bu malzemeler üzerlerini kapatacak şekilde su konarak bir arada haşlanır. Haşlanan malzemeler süzgeç yardımıyla süzülüp bir kenara alınır. Ayrı bir tencere ye margarin ve mısırözü yağı konup eritilir. Un ilave edilip, orta ateşte, topaklaşmaması için çırpma teli yardımıyla karıştıra karıştıra, pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan una bir bardak soğuk su ve süt katılıp yine çırpma teliyle karıştırarak çorba kıvamına getirilir. İçine 1 adet tavuk bulyon ve krema da ilave edilir. Tuz ve baharatları da atılır. Haşlanan tavuk etleri bıçakla ince ince doğranarak çorbaya katılır. Haşlanan havuç ve soğan da ezilip püre haline ge tirilir ve çorbaya katılır. Çorba bir süre pişmeye bırakılır. Bir tavada tereyağı eritilir. Bu yağda biraz pul biber kızdırılır. Pişen çorba pul biber sosu dökülerek ve ince kıyılmış dereotuyla süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:22875 • adı:Kremalı Tavuk Çorbası • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:19