



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ TAVUK ÇORBASI

500 gr tavuk
1 Adet havuç
Yarım demet maydanoz
1 Adet patates
1 Çorba kasığı tereyağı
1 Çorba kasığı un
3 Adet yumurta
1 Su bardağı kasar rendesi
8 Su bardağı su
Tuz
Karabiber

Parçalanmış kemikli tavuk etlerini tencereye alın.

Üzerine 8 su bardağı su ilave edin.

Küçük küçük doğranmış patates, havuç, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyip 1 saat pisirin.

Pisen et ve sebzeleri tel süzgece bosaltıp suyunu başka bir tencereye alın.

Tavuk parçalarını alıp, etlerini küçük küçük doğrayın.

Pisen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin.

Tereyağını bir tavada eritip 1 çorba kasığı ilave ederek pembeleştirin.

Tavuk suyundan 1-2 kepçe kadar alıp kavrulana ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Kaynayınca atesten alıp yumurtaları tek tek ilave edip çırpma teliyle sürekli karıştırın.

Tencereye tavuk suyuna hazırladığınız karışımı ilave edip 10 dakika kaynatın.

Tavuk etlerini ekleyip karıtirin.

Bir miktar daha tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "hümaşa" tarafından gönderildi. 29.01.2019