



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

½ kg küçük doğranmış but veya göğüs eti
1 bütün soğan
1 kahve fincanı krema
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı karabiber
5 bardak su

Piliç butları 1 bütün soğan ve 5 bardak su ile haşlanır. Soğan atılır.
Piliçler küçük parçalar halinde ayıklanıp piliç suyuna konur.
Bir cam kasede yumurta sarısı, krema, un ve 3 kaşık piliç suyu iyice karıştırılır.
Kaynamakta olan piliç suyuna azar azar karıştırılarak katılır.
5 dakika kısık ateşte karıştırılarak kaynatılır.
İsteğe göre tuz ve karabiber ilave edilir.