



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEŞAMEL SOSLU PİLİÇ ÇORBASI

Malzemeler 6 kişilik:

1,5 parça tavuk göğsü

1 su bardağı bezelye

1 orta boy patates

1 küçük havuç

1 su bardağı yıldız şehriye

1 çorba kaşığı tereyağı

1 litre su

Beşamel sos için:

Yarım çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı tepelene un

Yarım su bardağından biraz fazla süt

Ön hazırlık olarak, bezelyeleri üzerini geçecek kadar suda haşlayın (konserve ise gerek yok). Havuç ve patatesi çok küçük küpler halinde doğrayın; ayrı ayrı komposto kaselerinde suda bekletin. Tavuk göğüslerini tavla zarı iriliğinde doğrayıp, 1 kaşık tereyağında beyazlayınca kadar kavurun (parçalar pişerken şişeceği için burada da küçültmeye devam edebilirsiniz). 1 litre kaynar suya önce havuçları, 5 dakika sonra yıldız şehriyeyi atın. Biraz pişince kavrulmuş tavuk, bezelye ve patatesleri ilave edin. Onlar pişerken beşamel sosu hazırlayın. Tereyağını eritip, unu hafifçe sarartın. Hızla karıştırarak sütü ekleyin. Bir taşım kaynayınca, kevgirden süzüp, pişen çorbanın içine çok yavaş, yedirerek karıştırın. Üzeri için tereyağı kızdırıp, kırmızıbiberi çok az yakın. Nane ile birlikte servis kasesine aldığınız çorbanın üzerine gezdirip bekletmeden, hemen servis yapın.