



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ SULTAN ÇORBASI

Neval Coşkun

4 adet piliç baget
4 adet iri boy patates
2 adet iri boy havuç
1 adet iri boy soğan
3 dal maydanoz
Yarım limonun suyu
2 halka limon dilimi
2 lt. su (10 su bardağı)
Beşameli için;
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tüm sebzeler yıkanarak kabukları soyulur. Soğan ve maydanoz bütün olarak (dal olarak), diğerleri ise 4-5 parçaya ayrılarak düdüklü tencere içerisine konulur.

Piliç bagetler de yıkanarak ancak derisinden sıyrılmadan ilave edilir.

Su, limon suyu ve dilimleri de üzerine eklenir ve tencerenin düdüğü çıktıktan sonra 15 dakika kadar pişirilir. Düdüklü tencerenin basıncı düştükten sonra, içerisinden piliç bagetler, limon dilimleri, maydanoz ve soğan alınarak, el blenderi ile pürüzsüz bir çorba elde edene dek karıştırılır. Ayrılan piliç bagetlerin etleri, kemik ve derisinden ayıklanarak didiklenir.

Beşamel sos için ayrı bir tencerede un ile tereyağı, kokusu çıkana dek kavrulur. Üzerine 2 su bardağı süt ve karabiber ilave edilerek topak kalmayacak şekilde koyulaşana dek sürekli karıştırılır.

Tuz ve didiklenmiş tavuk etleri de ilave edilerek çorbanın içerisine katılır, bir taşım daha kaynatılarak servis edilir.