



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİLİ PİLİÇ ÇORBASI

- 2 adet Banvit Piliç Kalçalı But
- 1 lt su (kaynar)
- 1 adet büyük boy patates (doğranmış)
- 1 adet orta boy soğan (4'e bölünmüş)
- 2 adet defne yaprağı
- 5 sap taze fesleğen veya dereotu
- 40 gr tereyağı
- 75 gr un
- 160 ml krema
- 1 çorba kaşığı sirke
- 250 gr brokoli (doğranmış)
- 3 adet taze soğan

Etleri hafif derin bir tencereye yerleştirin. Patates, soğan, defne yaprağı, fesleğen ve suyu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve yaklaşık 25 dak. pişirin. Karışımı süzüp, defne yaprağı ve fesleğeni atın. Suyunu ayırın.

Etlerin kemik ve derilerini temizleyip, lokma lokma kesin.

Kalın dipli ve yayvan bir tencerede tereyağını eritip, unu katın. Orta ateşte ve karıştırarak, un hafif sararınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Tencereyi ateşten alın. Karıştırmaya devam ederek, yavaş yavaş piliç suyunu akıtıp, yedirin. Karıştırmaya devam ederek krema, sirke ve etleri katın.

Haşlanmış soğan ve patatese, brokoli ve taze soğanı ekleyin. Üzerine çıkıncaya kadar piliç suyu ekleyin. Üzeri kapalı olarak, brokoliler yumuşayınca kadar, yaklaşık 5 dak. pişirin. Püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.

Unlu karışımı hafifçe karıştırarak, sebze karışımı akıtıp yedirin. Karıştırmaya devam ederek arzu ettiğiniz sıcaklığa gelinceye kadar ısıtıp, servis yapın.

