



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMPARATORİÇE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme:

8 bardak tavuk suyu.
4 orba kaşığı tereyağı,
1 kahve fincanı un,
1 tavuğun göğüs kısmı,
1/2 bardak çiğ krema,
4 yumurtanın sarısı,
1/2 bardak süt,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir tencereye tereyağını koyup eritmeli. Yağ ısınınca buna azar azar unu katmalı ve çabuk çabuk karıştırarak yağı una yedirmeli. Tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden yağlı unu iki dakika kadalı kavurmalı. Sonra bu unlu yağı karıştırmaya ara vermeden sıcak tavuk suyunu azar azar katmalı. Yağlı unla tavuk suyu iyice karışınca bunları on dakika kaynatmalı. Sonra ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Beri yanda haşlanmış bir tavuğun göğüs Dölümünü havanda iyice dövmeli. Bir kasık tavuk suyuyla karıştırdıktan sonra bunu da ince delikli tel süzgeçten geçirip bir tencereye koymalı. Bunun içinde yumurtaların sarılarıyla piştikten sonra soğutulmuş sütü ve çiğ kremayı katmalı, ve tuzunu serpip iyice karıştırmalı. Karışım bir macun durumuna gelince tavuk suyunu azar azar katıp bu macuna yedirmeli.

Tavuk suyunun karıştırılması sona erince tencereyi orta ısıllı bir ateşe koyup beş dakika kadar kaynatmalı. Sonra çorbayı servis kâsesine boşaltıp sıcak sıcak servis yapmalı