



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY SÜPREM SOS

1 litre tavuk suyu
1 litre Tavuk Velutesi
250 gram krema (vurulmamış)

- 1) Bir tencereye tavuk suyunu koyup, orta ateşte kaynatarak dibinde yarım santim kalıncaya kadar kaynatıp çektiniz.
- 2) Kremayı ilâve edip 1 dakika kaynattıktan sonra tavuk velutesini ilâve ediniz ve karıştırarak kaynatıp 2-3 dakika daha kaynatarak süzdürünüz.
- 3) Sıcak benmaride muhafaza edip, arzu ettiğiniz dakika kullanınız.