



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MISIRLI TAVUK ÇORBASI

1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1 tavuk göğsü
Konserve mısır

Tavuk göğsünü bir tencerede haşlıyoruz, tenceremize nişasta ve unu koyup, 1,5 yemek kaşığı tereyağı ile kavuruyoruz, sütü de ilave edip 2-3 su bardağı tavuk suyunu (kivamını siz ayarlayın) ilave edip, blendırdan geçiriyoruz, karıştırarak kaynatıyoruz, haşlanan tavuğumuzu küçük parçalara ayırarak çorbaya ekliyoruz, konserve mısırları da ilave edip kaynadıktan sonra servis ediyoruz.

