



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALİ SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

### Sahrap Soysal

60 gr tereyağı yada margarin  
30 gr (~4 yemek kaşığı) un  
300 ml krema  
500 gr haşlanmış sebze karışımı  
2 adet tavuk göğüs eti  
600 ml (~3 su bardağı) tavuk suyu  
1 çay kaşığı tuz

Dilediğiniz sebzeleri (Havuç, patates, bezelye, mısır vb.) haşlayıp minik küpler halinde doğrayın. Tavuk göğüslerini de haşlayıp ılındıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Bir tavada tereyağını eritip, unu ekleyin ve sürekli karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Sürekli karıştırarak kremayı azar azar ilave edin ve kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Karışım kaynadıktan sonra haşlanmış sebzeleri, tavuk göğsünü, tavuk suyunu ve tuzu ilave edip kısık ateşte 5-10 dakika daha pişirin.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020