



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI TAVUK ÇORBASI

8 su bardağı tavuk suyu  
1 kase didiklenmiş tavuk eti  
200 mililitre sıvı krema  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
1 tutam maydanoz  
Arzuya göre pul biber

Tereyağını tencerede kızdırın.  
Unu kokusu çıkana kadar yağda kavurun.  
Un kavrulunca tavuk suyunu yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Bu sırada topak olmaması için hızla karıştırın.  
5 dakika kaynattığınız çorbaya tavuk etlerini de ekleyin.  
Kremayı bir kaseye boşaltıp içine çorbanın suyundan biraz ekleyin ve ılıştırın.  
Ardından kesilmemesi için hızla karıştırarak çorbanıza ekleyin.  
Tuz ve karabiber de ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.  
Üzerine ince kıyılmış maydanoz serptiğiniz çorbanızı sıcak servis edin.

