



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK ÇORBASI

1 tavuk (yaklaşık 1,5 kg)
1 1/2 litre (6 su bardağı) tuzsuz sebze suyu
1 defne yaprağı
bir tutam hintceviz rendesi
1 demet maydanoz
1/2 tatlı kaşığı tuz
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
15 g (2 çorba kaşığı) un
55 g (3 çorba kaşığı) krema
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
kıyılmış maydanoz (süsleme için)

Tavuğu kâğıt mutfak havlusuyla iyice kurulayıp, bir tencereye koyarak, sebze suyu, defne yaprağı, hintceviz rendesi, maydanoz ve tuzu ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, bir kaşıkla yüzeyde biriken köpükleri atın ve tencerenin kapağını kapatarak, tavuğu 1 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp, tavuğu büyük bir tabağa çıkarın. Tenceredeki pişme suyunu, büyük bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten süzüp (süzgeçte kalan posaları atın), kâseyi buzlu su dolu bir tencereye oturtturarak, bir kenarda 30 dakika soğumaya bırakın.

Bu arada tavuğun kemik ve derilerini ayıklayıp, etini zar biçiminde doğrayın. Tavuk eti parçalarını ye kâsede soğuyan pişme suyunu blender kabına aktarın, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Tereyağı ve unu küçük bir kâseye koyup, kaşıkla bastırarak, birbirine yedirin. Blender kabındaki çorbayı tencereye aktarın, tencereyi kısık ateşe oturtturarak, çorbayı ısıtın. Isınınca kâsedeki unlu karışımı sürekli karıştırarak ekleyip, ateşi biraz açın ve karıştırmayı sürdürerek, çorbayı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, kremayı ve karabiberi ekleyerek, 10 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine aktarın ve maydanozları serpiştirerek, servis yapın.