



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK ÇORBASI

2000 gram tavuk suyu (8 bardak)
100 gram çiğ krema
80 gram un (1 1/2 kahve fincanı)
3 adet yumurta sarısı
80 gram tereyağı ya da margarin
1/2 haşlanmış tavuk
Tuz

Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı margarin veya tereyağı ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalı, sonra buna hazırlanmış 8 bardak da tavuk suyu ve küçük kesilmiş yarım tavuk ile 1 silme tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, iyice karıştırdıktan sonra 10 dakika kadar kaynamaya bırakmalıdır. On dakika sonra küçük bir kaba 3 adet yumurta sarısı ile bir çeyrek kahve fincanı da çiğ krema koyarak, çatal veya telle 2 dakika kadar dövdükten sonra bunlara azar azar olmak üzere 3 - 5 kepçe de kaynamakta olan çorbadan katmak ve bir taraftan da hızlıca çırpma suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmalı, sonra da bu karışımı kaynamakta olan tenceredeki çorbaya katarak iyice karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.