



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TAVUK ÇORBASI

1 kg tavuk boynu ve kanadı
6+1/2 su bardağı su
1 defne yaprağı
1 küçük soğan (kabuğu soyulup, 2 karanfil saplanmış)
1 tatlı kaşığı tuz
10 tane-karabiber
250 gr (1 su bardağı) krema
1 su bardağı süt
90 gr (6 çorba kaşığı) unlu tereyağı

Tavuk boyun ve kanatlarını büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su koyunuz. Defne yaprağı, soğan, tuz ve tane-karabiberi ekleyiniz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, kaynatınız. Su kaynayınca ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 2 saat pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu bir kaseye süzünüz. Tavuk parçalarını alıp, etlerini kemiklerden ayırarak bir kenara bırakınız. (Kemik, deri ve sebzeleri atınız.) Süzölmüş pişme suyunu tencereye boşaltıp, krema ve sütü katınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, pişme suyunu yeniden kaynatınız. Kaynayınca unlu tereyağı küçük parçalar halinde birer birer ve sürekli karıştırarak çorbaya katınız. Tavuk etlerini çorbaya ekleyip, yeniden kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, çorbanızı ısıtılmış bir çorba kasesinde servis ediniz.