



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

Ümit Usta

1/2 adet tavuk (göğüs kısmı)
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1/2 demet maydanoz
1,5 kahve fincanı un
1 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı krema
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber

Bir tencereye, 8 su bardağı su, yıkadığımız tavuk, dörde böldüğümüz kuru soğan, kabuğunu soyduğumuz havuç ve yıkadığımız maydanozların kök kısımlarını koyup, ocağa oturtalım.
Tavuk haşlandıktan sonra, suyunu süzüp ayıralım ve tavuğu kemiklerinden ayıralım.
Tavuğu, soğanı ve havucu bir bıçakla mümkün olduğu kadar, ince ince kıyalım.
Unu, margarin yağında sarartmadan kavurup, süzdüğümüz tavuk suyunu karıştırma karıştırma ilave edelim.
Tavuklu malzemeyi de ilave edip, 1-2 taşım kaynatalım.
Bu esnada, yumurta sarısını, kremayla karıştıralım. Karıştırırken, kaynamakta olan çorbanın suyundan bir iki kepçe ilave edip çırttıktan sonra, tekrar tencereye ilave edelim.
1-2 dakika daha kaynatıp, sıcak sıcak servis yapalım.