



## KREMALI TAVUK ÇORBASI

### Malzemesi:

300 gr. doğranmış tavuk göğsü  
8 su bardağı tavuk suyu  
1 çorba kaşığı margarin  
2 kahve fincanı un 70 gr. çiğ krema  
1 tatlı kaşığı tuz

### Hazırlanışı:

Bir tencereye yağı koyup hafifçe kızdırın. Kızdırdığınız yağa unu ilave edin, un sarı bir renk alana kadar kavurun. Kavrulmuş una tavuk suyunu ve tuzu ilave ederek kaynatın. Daha sonra kremanızı koyarak 20 dakika daha kaynatın, Çorbanızı süzün, Son olarak tencerenize tavuk etlerini ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "çerçeve" tarafından gönderildi. 10.04.2018